

---

Zweeter Theil,  
Von der Essiggährung.

---

I. Hauptstück.

Geschichte der Essiggährung.

Diejenige Säfte, welche nicht viel schleimige, oder, welches einerley ist, nicht so viel empyreumatisches Del und Erde in ihrer Grundmischung enthalten, gehen bald in die weinige, und bald in die Essiggährung; aber später in die Fäulniß; besonders wenn sie geistreicher dabey sind, als diejenige, welche mehr von diesen Theilen besitzen.

Denn von dem Wein zum Essig sind kaum drey Tage nöthig, wenn derselbe Wärme genug hat, aber von dem Bier, oder von einer Infusion der Meelfrüchte erfordert es lange Zeit, bis dieselbe zum Essig werden.

Läßt man Wein in der Wärme stehen, er mag bedeckt seyn oder nicht, so fängt er an, trübe zu werden; es sinket sich etwas als ein Bodensatz zu Boden, und wenn man die Luft davon auffängt, welche aus dieser Gährung ausgeht, so findet man eine Luft, welche derjenigen gleich kömmt, die in der Weins-

gährung sich aus dem Most losmacht, wenn derselbe in die weinige Gährung geht.

In dieser Luft nämlich verlöscht eben so wohl ein Licht, als in derjenigen, welche aus den gährenden Körpern ausgeht, und sie ist den Thieren eben so schädlich, als die von der weinigen Gährung.

Sobald sich diese Luft aus den weinigen Flüssigkeiten losmacht, so werden dieselbe trübe, so klar sie auch zuvor gewesen seyn mögen, und es sondern sich nach gerade heterogene Theile aus dem Liquor ab, je mehr von der fixen Luft des weinigen Körpers sich losmacht, und in die Atmosphärische abgeht.

Diese Theile sind ganz schleimig, und öfters so zähe, daß man dieselbe auch mit den Fingern ganz aufziehen, und im Wasser nicht auflösen kan.

Destillirt man diese schleimige Theile des Essigs, so findet man nichts anders, als was man in dem Bodensatz der weinigen Gährung, in der Weinhefe, auch findet; nichts, als ein emphysematisches Del, eine absorbierende Erde, etwas weniges flüchtiges Laugsalz, und etwas mehr fixes Laugsalz.

Die Menge der Luft, welche sich aus dem Liquor entwickelt, der in die Essiggährung gehet, ist nicht mehr so beträchtlich, als diejenige, welche sich in der Weingährung losmacht; man siehet die Bläsgen nicht so darinn aufsteigen, als bey dem gährenden Weinmost; aber diese saure Gährung geht auch langsamer von statten, hat mehrere Wärme nöthig, und setzt nicht so viel Erde ab, als der Liquor in der Weingährung.

Nach

Nach und nach wird der trübe Liquor wieder klar, und bekommt wieder seine vorige Durchsichtigkeit, und nun ist die Essiggährung vollendet.

Aus dieser Geschichte siehet man deutlich, daß auch diese Gährung keinen andern Grund hat, als die Weingährung, nämlich eine Scheidung der fixen Luft von dem Wein, oder eigentlich von dem Essig, wodurch sich noch mehr ölige, erdige und Saltheile von dem Liquor absondern, welche durch die fixe Luft mit dem Essig verbunden waren, und welche Theile den Essig stumpf gemacht hatten, daß man sein Daseyn nicht bemerken konnte.

Denn daß ölige Theile und Erde alle Säuren stumpf machen, ist eine solche bekannte Sache in der Chemie, daß sie auch dem Anfänger nicht verborgen seyn können.

Daß die äussere Luft, oder wie Herr Zeun glaubt, der Druck der äussern Luft, nichts weder zur Weingährung noch Essiggährung beytrage, kan man auch daraus sehen, da ich mit einem vierfach zusammengelegten Papier die Oefnung eines Glaskolbens verschlossen, worinn Wein war, der ein wenig Essig zum Ferment bekam, daß dieser Wein vollkommen in einen sehr sauren Essig übergieng.

Oder wenn man eine in Wasser linde gemachte, und von aller Luft ausgeleerte Rindsblase über die Oefnung eines Kolben bindet, worinn Wein aufbehalten wird, der zu Essig werden solle, so füllet sich die Blase mit der fixen Luft an, welche aus dem wei-

nigen Liquor ausgeht; und da die äussere Luft auf diese Art nicht auf den Liquor wirken kan, und die Essiggährung dennoch von statten gehen kan, so ist es auch gewiß, daß die äussere Luft auch hier nichts zu dieser Gährung beyntrage.



## 2. Hauptstück.

Welche Körper in die Essiggährung gehen,  
und wie.

Es giebt Körper, welche erst in die weinige Gährung übergehen, und alle diese sind geschickt, auch in eine Essiggährung überzugehen; dergleichen sind alle saftige, süsse Früchte von Baum- und Staudengewächsen, die Trauben, Kirichen, Aepfel, Bieren, Pflaumen, Hegebutten, Schlehen; alle Arten von Beeren, als Hindbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Wurzeln, und dergl. die Meelfrüchte alle; Zucker, Honig, u. s. w.

Einige aber gehen sogleich bey ihrer ersten Gährung in Essig über, z. B. die Gurken, das Sauerkraut, oder der sogenannte weisse Kohl, und noch viele andere Kräuter.

Von dem Thierreich gehen die meiste Theile, besonders dieienige, welche viel ölige Theile haben, gleich in die Fäulnis, als Blut, Blutwasser, Galle, Horn, Klauen, Harn, u. dergl.

Fleisch

Fleisch geht auch für sich in die Fäulnis, wenn es der warmen Luft ausgesetzt wird; wenn es aber frisch abgessotten wird, und die sogenannte Fleischbrühe davon nur über Nacht in der warmen Luft bleibt, so wird dieselbe sauer.

Von der Milch kan man einen wahren Essig machen, wenn die Käsmolken mit einem Essigferment versetzt, und der warmen Luft auf genugsame Zeit ausgesetzt, und des Winters durch die Frost konzentriert werden.

Alle diese Körper haben den Essig von Natur eben so in sich, wie einige den Weingeist, und beyde sind ein Werk der Natur, und werden nicht erst in der Gährung herfürgebracht, wie Stahl und seines gleichen geträumt haben. Denn was kan uns eine verstandlere Beschreibung nützen; daß die Gährung ein Werk der Natur seye, durch welche Oel und Erde, welche an und für sich zähe sind, und durch die Säure es noch mehr werden, in einen flüssigen Zustand versetzt werden; oder wenn man sagt: Die Gährung ist eine innerliche Bewegung, welche durch Beyhülfe des wässericht-flüssigen Wesens, Salz, Schwefel und Erde aus seiner gemeinschaftlichen Mischung herausstößt, auseinander reißt, oder versetzt, auch von neuem wieder zusammensetzt, n. s. w.

---

### 3. Hauptstück.

Ob der Weingeist nöthig zum Essigmachen  
seye, und was derselbe dabey  
nütze.

Es ist ein bekanntes und eben so wahres Sprich-  
wort: Je stärker der Wein, je stärker wird der Es-  
sig, welcher aus demselben gemacht wird.

Dies hat vermuthlich die Alten verleitet, zu glau-  
ben, daß der Weingeist mit in die Mischung des Es-  
sigs übergehe.

Franz Borri sagt, daß die Italienische Bauern  
in der Erndtezeit dadurch berauscht werden, daß sie  
zuviel Essig unter das Wasser giessen, wodurch sie  
den Durst löschen und sich abkühlen wollen; denn,  
sagt er ferner, in seinem Innersten stecke ein feuri-  
ger Geist, der noch viel durchdringender seye, als  
der allerschärfste Weingeist. Solcher zeige sich offen-  
bar, wenn man den Essig auf das allerlangsamste  
im Marienbade abdunsten lasse, und den honigdicken  
Ueberrest, vermittelst heißen Sandes aus einer Re-  
torte wegdestillire; denn dadurch erhalte man einen  
Spiritus, welcher von viel stärkerm Geruche und sub-  
tiler seye, als rektifizirter Weingeist; es gebe sogar  
das allerheftigste kausische Del.

Aus dieser Beschreibung aber kan man schwerlich  
schliessen, daß der Spiritus, den man nach der Vor-  
schrift des Borri durch diese Destillation erhält,  
Wein-

Weingeist seye; denn der Weingeist ist viel leichter, als der Essig, und würde also vor demselben in dem Marienbad aufsteigen. Es muß dieser penetrante Spiritus, den man aus dem Italienischen Weine nach der Destillation des Essigs erhält, nichts anders seyn, als ein emphyrematisches Del des Weins, welches eben so wohl berauschen kan, als der Weingeist.

Herr Wiegleb behauptet, daß der Weingeist gar nichts bey dem Essig nütze, und rathet daher, denselben zu verdünsten, er sagt: man solle es versuchen, und solle zwey ähnliche Mengen schlechten Wein in zwey Gläsern an einem warmen Ort gähren lassen, und in eines der Gläser etliche Unzen Weingeist mischen; man werde dabey sehen, daß dieser letztere vor dem andern nichts voraus habe.

Dies glaube ich sehr wohl, weil der Weingeist nicht bey dem Essig bleiben kan, sondern davon dünnstet; es beweist diese Erscheinung nur so viel, daß der Weingeist nicht in die Mischung des Essigs gehe, und einen Bestandtheil davon ausmache; aber dies ist ganz gewiß, daß derjenige Essig, der am meisten von seinem Weingeist behält, viel saurer, penetranter und angenehmer ist, wenn man denselben dem Geschmack nach beurtheilt, ja selbst zeigt er mehr Säure nach den chemischen Untersuchungen.

Daß aber ein starker geistreicher Wein stärkern und säurern Essig giebt, ist gar nicht dem darinn befindlichen Geist zuzuschreiben, wiewohl er etwas  
dazu

dazu zufällig beitragen kan; indessen bleibt dies gewiß, daß der stärkere Wein weniger Wasser besitzt, als der schwächere, und folglich mehr Geist und mehr Essig, daraus folgt dann natürlich, daß der Essig aus einem solchen Wein, der nicht mit so viel Wasser diluirt ist, als in einem schwächern, viel stärker und saurer seyn muß und ist.

Ich will einige Untersuchungen und Erfahrungen hier beifügen, welche ich über diese Sache gemacht, und welche dieselbe besser erläutern können.

### I. Erfahrung.

In einer Oekonomie, in welcher man viel Essig des Jahrs nöthig hatte, bediente man sich des Eyders oder Aepfels und Birnmostes zu dem Essigmachen, weil dieser Most ungleich niedriger im Preise stehet, als der Wein.

Man setzte denselben in einem hölzernen Fäßgen offen der Wärme aus, und bedeckte den daraus gewordenen Essig nur, nach dem alten Aberglauben, mit einem Zwiebel, der auf die Oefnung des Fäßgens paßte.

Nach dieser Methode hatte diese Oekonomie das ganze Jahr durch einen unangenehmen, und wenig sauren Essig, und man glaubte, daß der Most, wegen allzuvieler wässriger Feuchtigkeit, die mit demselben vermischt ist und wird, nicht im Stande seye, einen sauren Essig zu machen. Man goß deswegen von Zeit zu Zeit eine Portion starken Wein darein, und



und half der Essiggährung noch mit spanischem Pfeffer, Senf und dergleichen nach; jedoch ohne einen beträchtlichen Erfolg.

Man bat mich daher um meine Meynung darüber, und um einen Rath. Da ich nun von eben diesem Aepfel- und Birnmost, in einem Glaskolben Essig, und zwar einen recht sauren Essig, öfters gemacht hatte, so konnte ich, da ich das ganze Verfahren von meiner Art, den Essig zu bereiten, gegen derjenigen von dieser Oekonomie zusammen hielt, so konnte ich weiter keinen Unterschied dabey sehen, als daß der Weingeist bey meinem Essige zum größten Theil noch beygemischt war, bey jenem aber ganz verlohren gieng.

Denn die Oefnung des Glaskolben, worinn ich meinen Essig brauete, wurde mit einem papiernen Stöpsel verstopft, und noch ein dreyfaches Papier über denselben gebunden; so, daß zwar der freyen Luft ein freyer Durchgang verstattet wurde, der Weingeist aber zum größten Theil bey dem Essig zurücke bleiben mußte.

Ich ertheilte daher den Rath, auf eben diese Art den Essig zu brauen, den Zwiebel bey Seite zu setzen, und die Oefnung mit Papier wohl zu verstopfen und zu bedecken; dies bewirkte auch, daß man von derselben Zeit an in dieser Oekonomie zum großen Vergnügen nun einen weit stärkern und saurern Essig von eben diesem Aepfel- und Birnmost erhält, als zuvor.

## 2. Erfahrung.

Ich wollte nun den Unterschied sehen zwischen demjenigen Essig, der offen, und zwischen demjenigen, der in Gefässen gebraut wurde, deren Oefnung wohl mit Papier verstopft war; ich nahm deswegen von jedem eine Maas, sättigte beyde mit Pottasche vollkommen, und destillirte sie aus einer gläsernen Retorte.

Von demjenigen Essig, welcher in einem offenen Gefässe gebraut war, konnte ich nur eine Spur von Weingeist entdecken, die sehr unbedeutend war; von dem andern Essig aber, welcher in wohlverstopften Gefässen gebraut wurde, erhielt ich ein und ein halb Loth geistigen Liquor.

## 3. Erfahrung.

Von einem gleichen Aepfelmost wurden zwey Maas in zwey verschiedenen Gefässen zu Essig gemacht, nur mit diesem Unterscheid, daß ich das einte davon offen ließ, und von dem andern die Oefnung verstopfte; ich setzte sie in eine gleiche Wärme von 60 Grad Fahrenheitischen Wärmemessers, und gab einem jeden davon eine halbe Unze starken Essigs zum Ferment.

Nach fünf Tagen fiengen beyde an, trübe zu werden, und nach acht Tagen waren beyde mit einer zähen, schleimigen Haut bedeckt, welche ich zu Boden niederdrückte.

Nach

Nach vierzehnen Tagen wurden die Feuchtigkeiten wieder klar, und es entstande keine Haut mehr auf der Oberfläche.

Ich untersuchte beyde Gattungen von Essig dem Geruch und Geschmack nach, und fand, daß derjenige darinn einen großen Vorzug vor dem andern hatte, welcher in dem verstopften Gefässe zu Essig worden war; denn dieser roch nicht nur geistreicher und saurer, sondern theilte auch dem Gaumen und der Zunge einen viel schärfern Geschmack mit.

Nun untersuchte ich diese Essiggattungen auch chemisch, und fand, daß diese Säuren beynahe doch gleichstark waren.

Derjenige, welcher in dem offenen Gefässe zum Essig wurde, hatte eine Unze und fünf und vierzig Gran Pottasche zur Sättigung nöthig; derjenige aber, welcher in verschlossenen Gefässen gebraut wurde, erforderte eine Unze und fünf und siebenzig Gran von eben dieser Pottasche, bis derselbe gänzlich gesättiget war.

Der Unterschied nach der chemischen Untersuchung ist also nicht so groß zwischen diesen auf zweyerley Art gebrauten Essigen, als derselbe wohl dem Geruch und Geschmack nach es zu seyn scheint.

#### 4. Erfahrung.

Ich destillirte eine Maas Aepfelmost aus einer gläsernen Retorte, bis der Weingeist davon gegangen war; ich setzte das zurückgebliebene alsdann der Wär-

D

me

me in einem offenen Glascolben aus, und setzte zu gleicher Zeit von eben diesem Most, ohne ihn zu destilliren, eine Maas in eben diesen warmen Ort; aber mit dem Unterschied noch, daß ich die Oefnung des Glascolbens mit Papier verstopfte, und noch überdies ein dreyfach zusammengelegtes Papier darüber band.

Nach acht Tagen hatte derjenige Most, welcher nicht destillirt worden, eine zähe schleimige Haut auf der Oberfläche gezeugt, der andere aber, welcher durch die Destillation gegangen war, aber nicht, sondern er hatte nur einige wenige braune Flecken, welche sich leicht auf dem Grund des Colbens bewegten.

In einem Grade von 60 Fahrenheitischen Thermometers waren sie nach vierzehn Tagen zum Essig worden; da ich im Anfang der Essiggährung einem jeden Most zwei Unzen eines recht guten Essigs zum Ferment beigesetzt habe.

Diese saure Liquore verhielten sich gegen einander, wie dieselige von der dritten Erfahrung; das ist, derjenige Essig, welcher den Weingeist zum größten Theil erhalten hatte, war angenehmer und stärker dem Geruch und Geschmack nach, als derjenige, von welchem der Weingeist abdestillirt wurde.

Auch nahm ersterer zu seiner Sättigung mehr kalisches Salz an, als letzterer, und löste  $\frac{1}{2}$  mehr Bleiglätte auf, als derjenige, der im offenen Gefaße zum Essig wurde.

Aus allen diesen Erfahrungen lernet man, daß der Weingeist dem Essig wirklich einen Vortheil verschaffe; aber man kan dabey wohl einsehen, daß dieser Vortheil nicht daher entstehe, daß derselbe in Substanz mit in die Essigmischung eingehe, und selbst zum Essige werde; denn sonst würde man den Weingeist nicht wieder zum Vorschein kommen sehen, wenn man den Essig, der in verschlossenen Gefässen gebraut worden ist, destillirt, nachdem er vorher mit einem Laugsalz ist gesättiget worden.

Dieser Geist verändert sich nicht in der Essiggährung, wenn er dabey erhalten wird, und daß er dennoch einen Vortheil dabey zuwege bringt, daß ein solcher Essig, wobey der Weingeist eingeschlossen ist, weit angenehmer und viel penetranter riecht und schmeckt, als derjenige, der den Geist durch die Oefnung des Gefässes verlohren hat, mag wohl diese Ursache zum Grund haben, weil der Weingeist für sich die Nerven unserer Nase und Gaumens reizt, daß man daher diesen Reiz dem Essig ganz zuschreibt, was zum Theil dem Weingeist gebührt.

Noch einen Vortheil hat der Weingeist bey dem Essig, besonders bey demjenigen, welcher aus Dingen gebraut wird, die viel wässerige Feuchtigkeiten und wenig Säure haben; denn da unter andern Eigenschaften des Weingeistes auch diese unlaugbar ist, daß derselbe allen Arten der Fäulnis widersteht, so scheint es, daß derselbe selbst schon in der Essiggährung einen Theil des Weins oder des weinigen Aequors von der Fäulnis abhält.

Dies ist gewiß, daß der Essig, er mag auch aus dem wässerigsten Most gebraut seyn, vielmehr der Fäulniß widersteht, welcher den Weingeist durch die Gährung erhalten hat, und wird auch so lange gesund bleiben, als er diesen Geist nicht verliert.

Dies ist auch wohl der schlimmste Fehler in den Oekonomieen, daß man die Meynung hegt, daß, je wärmer der schon gebraute Essig gehalten werde, je säurer derselbe bleibe; man setzt ihn deswegen des Sommers in die Sonnenhitze, und des Winters auf den Kachelofen, oder so nahe dabey, als es möglich ist, und immer mit einer Zwiebel, oder so leicht bedeckt, daß Geist, fire Luft, der Essig selbst, einen bequemen Ausgang finden, und die ganze Essigmischung dem gewissen Verderben zuweilen muß.

Daß aber doch der Essig, welcher in offenen Gefäßen gebraut wird, auch durch chemische Untersuchungen etwas schwächer befunden wird, als derjenige, der in verschlossenen Gefäßen in Essig übergegangen ist, hat diese Ursache zum Grund: 1. Daß vielleicht etwas von dem Bestandtheil des Essigs in der Gährung verdorben ist, oder 2. welches wahrscheinlicher ist, daß von dem schon entstandenen Essig durch die Wärme in Dünste verwandelt wird, und davon geht.



#### 4. Hauptstück.

Ob bey dem Bleyzucker Weingeist seye, und  
daraus geschieden werden könne.

Bleyzucker wird auf diese Art gemacht, daß man  
Bleyweiß, das nicht mit Kreide verfälscht wird, in  
destillirtem Essig auflöst, die Auflösung genugsam  
verdünsten läßt, und den Liquor hernach zum Krystall  
Lifiren der kühlen Luft aussetzt.

Schon aus diesem kan man sehen, daß kein Wein-  
geist bey dem Bleyzucker bleiben könne, weil man  
die Auflösung stark verdünsten muß; denn wenn der-  
selbe auch hey dem Essig geblieben wäre, so müßte  
er durch diese Ausdünstung davon gehen; allein die  
gegenseitige Meynung war nicht diese: daß der Wein-  
geist dem Essig nur beygemischt seye, sondern, daß  
der Weingeist wirklich in seiner Substanz in einen  
Essig übergegangen, oder wenigstens doch einen  
Hauptbestandtheil davon ausmache.

Sie wollten dies durch eine Erfahrung beweisen,  
und gaben deswegen für: daß, wenn man den Bley-  
zucker mit Bitriolsauer aus einer gläsernen Retorte  
destillire, bekomme man einen Weingeist; dadurch  
wollten sie beweisen, daß der Essig entweder ganz oder  
zum größten Theil ein veränderter Weingeist seye,  
der nun in dieser Destillation des Bleyzuckers seine  
wahre Gestalt wieder angenommen, und durch ir-

gend einen Bentriff von dem Bley wieder zum Weingeist geworden feye.

Daß aber dieses Fürgeben in der Wahrheit gegründet feye, wird ein jeder in Zweifel ziehen müssen, der diese Erfahrung nachmachen will; ich wenigstens habe dieselbe nicht wahr befunden.

\*\*\*\*\*

### 5. Hauptstück.

Auf welche Art man einen guten Essig bereiten könne.

Aus dem, was bisher fürgetragen worden, kan man schon hinlänglich errathen, welches die beste Art feye, einen guten Essig zu bereiten; man hat z. B. gesehen, daß derjenige Essig, der am besten für dem Ausdünsten bewahrt wurde, auch viel besser feye, als ein anderer.

Man hat gesehen, daß derjenige Essig, welcher den Weingeist bey sich behalten, nicht nur dem Geruch und Geschmack nach, sondern auch nach den chemischen Versuchen stärker und saurer gewesen, als derjenige, von welchem man den Weingeist verdünstet hatte.

Aus diesen Erfahrungen kan man also Folgendes festsetzen, um einen guten und haltbaren Essig, auch aus weniger geistreichen Säften, zu bekommen.

Ich will unsern Landsleuten zu Liebe von dem Weinessig anfangen, von dem Bieressig etwas sagen, und mit der Bereitung des Milcheffigs aufhören.

Wenn



Wenn man aus dem Wein Essig brauen will, so hat man nicht nöthig, den guten Wein dazu zu wählen; ein solcher Essig wäre zu kostbar, da der Wein immer bey uns im hohen Preise ist; man bedient sich daher des sogenannten Trug- oder Tropfweins; ersterer ist derjenige, der zuletzt in dem Faß bleibt, und gemeiniglich trübe und kahnicht ist, und nicht so viel Geist mehr besitzt, als derjenige Wein, der von demselben abgezapft wurde; letzterer aber ist derjenige, welcher aus den Hahnen und andern Oefnungen des Weinfasses austropfnet, die nicht wohl verwahrt sind, und nicht wohl verwahrt werden können.

Oder, wer diese Weine nicht bekommen kan, der bediene sich nur eines geringen Weines, eines Aepfel- oder Birnmostes, von welchen ich jederzeit einen sehr starken Essig bekommen habe.

Man fülle mit diesen Weinen ein Faß oder einen Glaskolben zu  $\frac{2}{3}$  oder  $\frac{3}{4}$  an, verstopfe die Oefnung derselben sehr wohl mit einem papiernen Stöpsel, und setze es in die Wärme von 60 bis 70 Graden Fahrenheitischen Wärmemessers, nachdem man demselben vorher ein Ferment von einem guten Essig gegeben hat.

Je länger die Essiggährung währet, und je gelinder dieselbe getrieben wird, je besser wird auch der Essig; eben so, wie sich die Weingährung verhält, bey welcher man aus der Erfahrung gesehen hat,

daß der Wein um so besser und geistreicher wird, je weniger derselbe in den Fässern getobt hat.

Nach einigen Tagen, bald oder später, je nachdem die Wärme der Luft, worinn der Essig gebraut wird, stärker oder schwächer gewesen, fängt der Wein an, sich zu trüben, und mit einer Haut bedeckt zu werden, welche man aber nicht untertauchen muß; wenigstens ist es unnöthig.

Will man wissen, ob der Wein ganz zu Essig worden seye, so nimmt man etwas weniges davon in ein kleines Gläsgen, und setzt es in die Wärme verstopft hin; zeugt sich in diesem weiter kein Schleim mehr, so ist man gewiß, daß der Wein den höchsten Grad der Säure erlangt habe.

Man vermeidet nun den Fehler, der bey dem Essigbrauen vielfältig gemacht wird, und welcher dieser ist, daß man den Essig auf dem Schleim und seinen Hefen liegen läßt; denn dieser Schleim ist immer sehr geneigt, in die Fäulniß zu übergehen, er ist gleichsam der Sohn der faulenden Gährung; er geht deswegen in der Folge in die Fäulniß, und zieht mit ihm diejenige des Essigs nach; es seye denn, daß der Essig sehr scharf, und der Weingeist bey demselben geblieben seye, welche beyde der Fäulniß mächtig widerstehen können.

Dem seye aber wie ihm wolle, so ist es immer besser, wenn man den Essig von diesen schleimigen Hefen absondert, und auf andere reine Gefässe füllt, welche  
welche

welche man hernach auf das beste verstopfet, und an einem kühlen Ort aufbewahrt.

Derjenige Essig, welcher aus den Meelfrüchten gebrauet wird, erfordert viel längere Zeit, wegen den vielen schleimigen Theilen, die sie vor dem Obstsaft enthalten: Sie erfordern deswegen auch mehrere Wärme, um die fixe Luft derselben, die mit diesen schleimigen Theilen mehr gefesselt ist, in die Bewegung zu bringen.

Im übrigen aber ist die Art, den Essig aus Wein oder Bier zu bereiten, ganz einerley; nur in dem Fall hat dieselbe etwas besonders, wenn man den Essig aus den Meelfrüchten selbst brauen will; alsdann verfährt man mit denselben auf die Art, nach welcher man aus denselben Bier brauen will: das ist, man schrotet dieselben, brühet sie mit heißem Wasser an, das aber den Siedpunkt nicht erreicht hat, setzt dem durch heißes Wasser dünne gemachtem Schrot Hefe bey, wenn die Feuchtigkeiten den gehörigen Grad von Wärme erhalten haben, und läßt es zusammen in die Weingährung gehen.

Man zapft alsdann das Klare von den Hefen ab, bringt es mit einer nöthigen Portion Essigferment, etwas Pfeffer oder Senf auf andere Gefässe, und läßt es auf die Art in die Essiggährung übergehen, die ich oben bey der Weinessiggährung angerathen habe.

Bei großen Menerereyen, wo man viel Milch gewinnt, könnte es zum großen Vortheil gereichen,

wenn man die Käsmolken, dergleichen jährlich daselbst viel zu Grunde gehen, auf Essig benutzte; es ist aber schwer, dieselben wegen ihren vielen öligen und schleimigen Theilen in die Essiggährung zu bringen, und wenn sie auch in Essig übergegangen sind, so ist dieser Essig doch nicht so stark und sauer, als derjenige, welcher aus den Meckfrüchten oder aus Wein, u. dergl. gebraut worden ist.

Jedoch können diese Molken in guten und sehr starken Essig verwandelt werden, wenn man denselben einen guten Essig zum Ferment beysetzt, ihnen genugsame Zeit zur Gährung läßt, und diesen Essig alsdann der Frost des Winters aussetzt, damit die wässerige Theile zu Eis werden, wovon man den Essig abzapfen kan.

Der Essig aber, den man den Molken als ein Ferment beymischt, muß von recht guter Art seyn, und in genugsamer Menge zugesetzt werden, sonst ist zu besorgen, daß alles zusammen eher in eine Fäulniß, als in einen Essig, übergehe.

---

## 6. Hauptstück.

Auf eine recht wohlfeile Art Essig zu brauen.

Es sind unterschiedene Arten, nach welchen man um einen geringen Preis Essig brauen kan, aus Dingen, welche man nicht weiter benutzt, sondern die-

dieselbe weggießt, oder wenigstens nicht so gut anwendet, als man kan.

Eine davon habe ich oben schon berührt, aus den Käsmolken Essig zu brauen; die andere sind: aus den Weinhefen und aus den Hefen der geschroteten Meelfrüchten Essig zu machen, wenn der Weingeist schon vorher abdestillirt worden.

Diese Gattungen von Essige werden aber nicht so gut und stark, als diejenige, bey welchen der Weingeist geblieben ist, und dauren nicht so lange, als diese, doch kan man sie dahin bringen, daß sie sehr sauer werden, und zu alle dem zu gebrauchen sind, zu was ein guter Weinessig kan gebraucht werden.

Man verfährt bey diesem Essigbrauen mit beyden Hefen auf gleiche Art: wenn der Weingeist von denselben abgezogen ist, so verdünnet man die Hefen, welche in der Brandweinblase zurücke bleiben, mit gemeinem Wasser; man läßt diese Mischung in einem Böttig so lange ruhen, bis sich die Unreinigkeiten genugsam auf den Grund des Böttigs gesetzt haben; worauf man das Klare davon abgießt, mit einem guten Essigferment vermischt, und in der Wärme stehen läßt, bis die Feuchtigkeiten keinen Schleim oder Hefe mehr absetzen, und also den säuersten Grad angenommen haben, dessen sie fähig gewesen sind.

Aber, wie gesagt, dieser Essig ist in diesem Zustand nicht angenehm und sauer genug; er hält auch nicht lange, und geht, besonders bey einer warmen Bitterung, gerne in die Fäulniß.

Man

Man muß daher diesen Essig nicht im Frühjahre oder im Sommer bereiten, weil derselbe unfehlbar absterben oder verderben würde, wenn man demselben keinen Weingeist oder eine Menge guten Essig zusetzte, welches beydes aber den Preis dieses Essigs erhöhen würde; diesem zu entgehen, muß man die Hefen, ohne sie mit Wasser zu vermischen, bis in das Spätjahr an einem kühlen Ort aufbewahren; alsdann den Essig auf obenbeschriebene Art daraus brauen, denselben des Winters ausfrieren lassen, und dadurch denselben von seinen überflüssigen Feuchtigkeiten befreyen.

Auf diese Art kan man diesen Essig eben so sauer machen, als wenn er von dem besten Wein gebraut wäre, und dadurch wird bewiesen, daß der Weingeist nicht absolut nothwendig seye, wenn man Essig brauen will, und daß derselbe keinen Bestandtheil für den Essig abgebe, wie viele mit grosser Mühe und den subtilsten Demonstrationen haben be-  
weisen wollen.

