

A n h a n g.

Acetum chalybeatum. Vinaigre chalybé.

Stahlessig, Itquides essigsaures Eisen.
(acédité de fer liquide.)

Man löst im Kalten bis zur Sättigung Eisenmoß in Weinessig auf, und filtrirt die Flüssigkeit durch Papier.

Acetum colchici Vinaigre colchique.

Zeitlosenessig.

Man zerschneidet einen Theil frische Zeitlosenwurzel, infundirt sie in der Wärme mit acht Theilen weissen Weinessig, seigt ihn nachher durch, und seht, im Fall man ihn einige Zeit aufbewahren muß, ein Achtel Weingeist hinzu.

Auf eben die Art bereitet man auch den Meerzwiebeleessig aus frischen Meerzwiebeln und den Narcissenessig aus den frischen Blumen.

Acetum concentratum. Vinaigre concentré.

Konzentrirter Essig.

Man sezt destillirten Essig einer Kälte aus, die stark genug ist, die Hälfte seines Volumens gefrieren zu machen, man gießt hierauf den flüssigen Theil ab, und hebt ihn in gut verstopften Bouteillen auf.

Zweite Verettungsart.

Man sättigt einen Theil Weinstein Salz mit destillirtem Essig, raucht bei gelinder Wärme die Flüssigkeit bis auf zwei und einen halben Theil ab, gießt drei Viertel mit einem halben Theile Wasser verdünntes Bitterholz hinzu, und destillirt diese Mischung aus einer Retorte, die im Aschenbade steht, bis zur Trockne über.

Dritte Bereitungsart.

Man trocknet salzsauern Kalk so stark wie möglich aus, gießt dann sein dreifaches Gewicht destillirten Essig darüber, und destillirt dieses bei einem Feuer, doch so, daß es nicht ins Sieden geräth, so lange, bis der Rückstand in der Retorte konzentrirt genug ist, nach dem Erkalten eine feste Masse zu bilden.

Vierte Bereitungsart.

Man vermengt einen Theil essigsauern Kalk mit zwei und einem halben Theil sauern schwefelsauern Kalk und destillirt die Mischung bis zur Trockne.

Acetum destillatum. Vinaigre destillé.

Destillirter Essig.

Man gießt Weinessig in eine gläserne Retorte, legt diese in ein Aschenbad, und destillirt die Flüssigkeit beständig bei einer Temperatur unter dem Siedpunkte. Die ersten übergehenden Theile, die wässrige sind, gießt man ab, und setzt die Destillation so lange fort, bis keine Säure mehr übergeht.

Den destillirten Essig hebt man in Flaschen auf, die nur bis zur Hälfte gefüllt werden dürfen, und gießt ihn von Zeit zu Zeit in frische Gefäße, bis er den brandigen Geruch verloren hat.

Acetum prophylacticum s. aromaticum. Vinaigre anti-septique ou vinaigre de quatres voleurs.

Vestessig.

Man nimmt Zimmt, Gewürznägeln, Muskatennüsse, Knoblauch und aromatischen Kalmus, von jedem einen Theil. Rosmarin, Salbei, Krauseminze und Kautenblätter, von jedem 6 Theile, 8 Theile Lavendel; und

2 Theile Wermuthblätthen, alles dieses muß zerschnitten, und zerstoßen seyn. Man infundirt hierauf die Mengung im lauwarmen Wasserbade, mit 512 Theilen Weinessig, preßt sie dann aus, und versetzt die Flüssigkeit mit 2 Theilen Kampfer, der in einer zureichenden Menge Weingeist aufgelöst ist, und filtrirt die Flüssigkeit durch Papier.

Acetum radicum s. alcohol aceti.

Vinaigre radical.

Essigalkohol. Keine Essigsäure.

In einer Retorte, die im Aschenbade liegt, destillirt man Grünspan bis keine Säure mehr übergeht.

Zweite Bereitungsart.

Man destillirt einen Theil Bleizucker mit anderthalb Theilen sauren schwefelsauren Kali, bis keine Flüssigkeit mehr übergeht.

Dritte Bereitungsart.

Man gießt in eine gläserne Retorte einen Theil concentrirte Schwefelsäure auf einen Theil Bleizucker, und destillirt bei mäßigen Feuer die Flüssigkeit bis zur Trockne über.

Acetum rutae. Vinaigre de Rue.

Rautenessig.

Man übergießt in der Wärme einen Theil frische Rautenblätter mit 12 Theilen Weinessig und filtrirt ihn hernach.

Acetum saturni.

Siehe Extractum Saturni.