

## Inhalt.

---

	Seite
Vorrede zur ersten Auflage . . . .	V.
Vorwort zur zweiten Auflage . . . .	X.
I. Von der Gährung . . . . .	1
1. Von der Weingährung . . . . .	2
2. Von der Essig-Gährung . . . . .	5
3. Von der faulen Gährung . . . . .	6
II. Von der Fabrikation des Essigs . . . . .	6
III. Die Schnell-Essigfabrikation . . . . .	9
1. Die Essigstube . . . . .	11
2. Geräthschaften . . . . .	13
3. Von dem Essiggut . . . . .	36
4. Von der Vorbereitung der Geräthschaften. . . . .	49
5. Von der erforderlichen Wärme . . . . .	52
6. Verfahren bei der Fabrikation . . . . .	54
IV. Von dem Lagern und der Prüfung des Essigs auf seinen Säuregehalt . . . . .	62
A n h a n g.	
Ueber die Entfuselung des Brantweins . . . . .	71

---

