

und dieses zu verhüten, jenes aber gleichzeitig zu befördern, ist die Kunst des Essigfabrikanten.

Der Essiggährung sind nicht nur die weinigen Flüssigkeiten sondern auch andere Pflanzenstoffe, z. B. Stärke, Gummi, die wesentlichen sauren Pflanzensalze u. s. w. fähig, wenn sie in Wasser aufgelöst und mit dem Zusatz eines Essigferments, z. B. Sauerteig und dergl., einer angemessenen Wärme und dem Zutritt der Luft ausgesetzt werden.

3. Die faule Gährung.

Die Fäulniß wird gewöhnlich als die letzte Stufe der Entmischung organischer Stoffe durch den Gährungsproceß betrachtet. Indessen haben nicht alle Körper, die in Fäulniß übergehen, erst die Wein- und Essiggährung bestanden.

Da dieser Grad der Gährung uns bei der Fabrikation des Essigs nicht weiter interessiert, so halten wir uns¹² dabei nicht auf.

II. Von der Fabrikation des Essigs.

Für den gewöhnlichen Gebrauch im bürgerlichen Leben bereitet man Essig aus Wein, Rosinen, Äpfel, Birnen und anderen Obstarten, aus Brantwein, Zucker, Syrup, Honig und Malz.

Es ist ein leeres Vorurtheil, wenn man glaubt, daß ein Essig aus Wein saurer sei, als jener aus Äpfeln, dieser schärfer, wie der aus Malz bereitete sogenannte Biereffig; im wesentlichen sind alle Essigarten gleich, denn ihre Hauptbestandtheile sind Essigsäure und Wasser; die unterscheidenden Merkmale der Essigsorten beruhen nur in den besondern Eigenschaften der dazu verwendeten Stoffe, während ihr Säuregehalt, von diesen unabhängig, sich bei allen verwendeten Materialien so stark darstellen läßt, als man es verlangt.

Der Wein-Essig enthält stets Weinstein und etwas Weinsäure. Man kann andere Essigsorten durch Zusatz von Weinstein-Auflösung dem Geschmacke des echten Wein-Essigs ähnlich machen.

Der Rosinen-Essig kömmt dem Weinessig am nächsten.

Der Obst-Essig enthält weder Weinstein noch Weinsäure, dagegen aber viel Äpfelsäure.

Der Zucker-, Honig- und Syrup-Essig enthält, wie der Obst-Essig, keinen Weinstein, aber neben der Essigsäure auch Äpfelsäure.

Der Malz- oder Getreide-Essig (Bier-Essig) ist von den obengenannten Essigarten dadurch verschieden, daß er Phosphorsäure enthält, welche stets einen Bestandtheil der Getreidearten und Hülsenfrüchte ausmacht, und aus diesen in den daraus bereiteten Essig übertritt.

(Der Holz-Essig wird bei der trocknen Destillation [verschlossenen Verkohlung] des Holzes gewonnen; wegen seines brenzlichen Geschmacks und sonstiger Verunreinigung, von welchen er nur durch eine sehr weitläufige Operation zu befreien ist, dient er bis jetzt nur zum technischen Gebrauche.)

Der Essig enthält auch noch Pflanzenleim, Schleim und Salze, deren Mengen und Beschaffenheit nach den angewendeten Materialien verschieden sind.

Den reinsten Essig erhält man vom Brantwein; er hat keinen merklichen Beigeschmack, obgleich er auch nicht ganz frei von etwas Schleim u. ist. Um ganz reinen Essig oder Essigsäure darzustellen, muß der rohe Essig destillirt und rectificirt werden.

Bisher haben die Essigfabrikanten nach verschiedenen Methoden gearbeitet, nach allen welchen aber eine längere Zeit zur Darstellung eines guten Essigs erforderlich ist. Neuerlich ist jedoch eine neue, von den früheren wesentlich abweichende Methode eingeführt worden, bei welcher der Essig in wenigen Tagen, sogar in 24 Stunden fertig wird, und diese nennt man, zum Unterschied der früheren Bereitungsarten, die Schnell-Essigfabrikation.

Bisher wurden nur weingahre Flüssigkeiten, d. h. solche, welche die weinige oder geistige Gährung überstanden haben, auf Essig benutzt, und dies geschieht auch bei der Schnellfabrikation. Der Brantwein ist ebenfalls eine weingahre Flüssigkeit; er hat

als Maische die geistige Gährung passirt, und der dadurch entwickelte Weingeist wurde durch die Destillation (das Brennen) nur aus der Maische ausgezogen und concentrirt.

III. Die Schnell - Essigfabrikation.

Die Ehre der Erfindung dieser neuen Methode gebührt dem gelehrten Chemiker und Physiker, Hofrath und Professor Hrn. Dr. K. W. G. Kastner, welcher die Winke Boerhave's benutzte. Späterhin ist sie von Anderen vervollkommenet. Der Herr Geheimerrath und Professor Dr. Hermbstädt giebt zwar den Engländer John Ham als den Erfinder an, allein mein würdiger Lehrer scheint hier im Irrthum zu sein; Ham's Verfahren wurde im Jahr 1825 patentirt und von da an in England offenkundig; bei der bekannten Sucht der Engländer, auf Alles, was nur einer Erfindung oder Verbesserung ähnlich sieht, sogleich ein Patent zu nehmen, ist es gar nicht wahrscheinlich, daß Ham sein Verfahren lange vor der Patenterteilung praktisch angewendet habe. Kastner versichert hingegen, daß einer seiner Bekannten im Jahre 1818 noch mit Trebern (Trestern) gearbeitet habe, die im Jahr 1811 gewonnen wurden, woraus also unwiderleglich hervorgeht, daß die neue Methode in Deutschland weit früher als in England eingeführt war.