

## I.

### Einleitung.

Die Darstellung von Essig gehört zu den am längsten bekannten chemischen Arbeiten, denn der Proceß der Essigbildung vollzieht sich in vielen Fällen — namentlich in der warmen Jahreszeit — ungemein leicht, und zwar nur zu oft rascher als erwünscht erscheint. Es ist daher unter allen sogenannten chemischen Producten die Essigsäure — respective die verdünnte Lösung derselben in Wasser, der Essig — eines der am längsten bekannten, indem sie sich in vielen Früchten und Fruchtsäften unter gewissen Verhältnissen in reichlicher Menge bildet. Es durfte nur einmal in einem Lande, welches warmes Klima besaß, ein Gefäß mit einem Fruchtsafte oder mit Wein vergessen und nach einiger Zeit wieder hervorgeholt worden sein: der Inhalt desselben war zu Essig geworden. Bekanntlich macht man auch beim Aufbewahren von Milch die Wahrnehmung, daß sie unter eigenthümlichen Erscheinungen sauer wird; der aus Wein entstandene saure Körper zeichnet sich vor der in sauer gewordener Milch vorhandenen Säure durch stärker sauren Geschmack und Geruch, sowie durch die für den Laien gewiß höchst auffällige Eigenschaft aus, Metalle und selbst gewisse Gesteine anzugreifen. Da nun Essigsäure