

VIII.

Der Branntwein- oder Spiritusessig.

Da sich Essig aus allen jenen Flüssigkeiten herstellen läßt, welche gährungsfähig sind, das heißt Zucker enthalten, der in Alkohol überzugehen vermag, so versteht es sich von selbst, daß reiner Alkohol, Weingeist, Spiritus oder Branntwein ebenfalls in Essigsäure umgewandelt werden kann. Der Alkohol des Handels besteht aber, wenn wir vorläufig von der außerordentlich geringen Menge von Fuselölen absehen, bloß aus Alkohol und mehr oder weniger Wasser. In diesem Zustande ist er absolut unfähig, in Essigsäure überzugehen; wie mir directe Versuche gezeigt haben, stirbt das Essigferment in kurzer Zeit ganz ab, wenn man es in verdünnten Alkohol bringt, weil es zu seiner Ernährung außer Alkohol noch der Eiweißkörper und der Salze bedarf: fehlen diese in der Flüssigkeit, so verhungert das Ferment im buchstäblichen Sinne des Wortes.

Es erfordert demnach die Fabrikation des Essigs aus Weingeist die Beimengung gewisser Stoffe, welche dem Fermente als Nahrung zu dienen haben, zu dem Weingeiste.

Die Praktiker haben längst die Wichtigkeit dieser Zusätze erkannt, und auch so ziemlich jene getroffen, welche die entsprechenden Nährstoffe für das Essigferment zu liefern vermögen; man findet in den diesbezüglichen Vorschriften häufig angegeben, daß man dem Weingeist einen Auszug von Rosinen — eventuell von Malz — vergohrener