

Von grösstem
Interesse für
jeden Haushalt.



Reinste, halt-
barster und ge-
sündester Essig.

Frankfurter Essig-Essenz.

(In 40 facher Stärke gewöhnlichen Speise-Essigs.)

Die Erkenntniss, dass reine und unverfälschte Nahrungsmittel die erste Bedingung leiblichen und geistigen Wohlbefindens sind, bricht sich täglich mehr und in immer weiteren Kreisen Bahn, daher ist das Bestreben der Behörden, durch zahlreiche Untersuchungen der Lebensmittel das Publikum vor Erkrankungen zu schützen, mit Dank anzuerkennen und hat den besten Theil der vaterländischen Industrie angespornt, reine und vor dem Verderben geschützte Nahrungsmittel in grossen Fabrikwerkstätten darzustellen, wo man im Stande ist die unerlässlich sorgfältigste Ueberwachung der Fabrikation und genaueste Prüfung solcher Producte zu handhaben.

Wie erfolgreich dieses Streben gewesen ist, zeigen die zahllosen concentrirten Nahrungsmittel, deren man sich jetzt täglich bedient und welche vor einigen Jahren durch die

Frankfurter Essig-Essenz

um ein werthvolles Glied vermehrt worden sind.

Herr Hofrath Dr. **Rudolf von Wagner**, ordentlicher öffentlicher Professor an der Universität Würzburg schreibt darüber am 18. Juli 1877:

Ihrem Wunsche entsprechend habe ich die mir unter'm 11. l. M. übersandten Proben Ihrer Essig-Essenz einer chemischen und hauswirthschaftlichen Prüfung unterworfen, namentlich den durch Verdünnung mit Wasser hergestellten Speise-Essig in Vergleich mit Essig der Schnell-Essigfabriken in Bezug auf Geruch, Geschmack und Stärke geprüft, und freue mich, meine Ansicht über die Frankfurter Essig-Essenz Ihnen dahin aussprechen zu können, dass ich deren Fabrikation in Anbetracht der grossen Reinheit des Productes, insbesondere der absoluten Abwesenheit aller gesundheitschädlichen Stoffe und Fermente, mit lebhafter Freude begrüsse und der Essig-Essenz die weiteste Verbreitung im Interesse der Essigconsumenten wünsche.

Ich zweifle keinen Augenblick, dass, wie in England, die Essig-Essenz, sowie ihre guten Eigenschaften bekannter geworden, in Deutschland allgemein eingeführt und nach und nach einen wichtigen Exportartikel bilden wird.

In ähnlichem gleich günstigem Sinne äussern sich darüber: Herr Geheimer Hofrath und Professor Dr. **R. Fresenius** in Wiesbaden und Herr Professor **Rudolf Böttger** in Frankfurt a. M., ebenso hat die Essig-Essenz den vollsten Beifall der **Ärztlichen Vereine**, welchen Proben davon überreicht sind, gefunden.

Der hohe Grad der Reinheit und Concentration der Essenz ist durch Destillation hervorgebracht, wodurch alle im gewöhnlichen Essig enthaltenen Keime zum Verderben, Trübwerden und zur Entstehung der widerlichen Essig-Aelchen daraus entfernt sind, so dass die Essenz sowohl als auch der mittelst derselben durch einfache Vermischung mit Wasser hergestellte Essig bei beliebig langer Aufbewahrung an jedem Orte niemals verderben.

Während die im gewöhnlichen Essig so häufig auftretenden Aale nach dem Zeugnis berühmter Aerzte, z. B. des Dr. **Joseph Wiefel** in Zürich — siehe dessen diätetisches Kochbuch, 3. Auflage 1876, — oftmals die unbeachtet geliebene Quelle langwieriger Magenleiden sind, kann der gleiche Uebelstand bei dieser Essig-Essenz nicht vorkommen, mithin bereitet man daraus auch den

gesündesten Essig.

Einen sehr grossen Dienst leistet die Essenz den Hausfrauen dadurch, dass mit aus derselben hergestelltem Essig eingemachte Früchte und Gemüse gegen das vielbeklagte Verderben ausserordentlich geschützt sind. — Jedermann ist die Haltbarkeit der berühmten englischen Pickles bekannt, welche nur durch den gleichen angewandten Essig, zum grossen Theile mit der Essenz der gleichen Produktionsquelle entstammend, herbeigeführt wird.