ser, und halte es 1 bis 2 Minuten hinein; wenn der Essig kupferhaltig ist, so wird er das Eisen mit einer rothen Kupferfarbe überziehen. Um nun aber diesen Essig nicht als unbrauchbar wegzugießen, oder aus Gewinnsucht und Interesse an andere Leute zu bringen, welche mit jener Probe nicht bekannt sind, so kann er auf folgende Art gänzlich vom Kupfer befreit werden. Sobald nach obiger Probe Kupfer entdeckt ist, so thut man in jede Kanne Essig 20 bis 30 Gran Eisenfeile, welche bei jedem Schlosser oder Schmidt zu bekommen ist, schüttelt das Gefäß zuweilen um, und hält nach einigen Stunden wieder ein blankes Eisen hinein; wird dieses nicht mehr mit einer rothen Kupferfarbe überzogen, so ist der Essig vom Kupfer rein und brauchbar. Bemerkt man aber an dem Eisen noch etwas Kupferfarbe, so werfe man noch etwa 5 bis 10 Gran Eisenfeile hinein, und probire es nach einigen Stunden wieder. So kann man fortfahren, bis man kein Kupfer mehr entdeckt. Sobald nun der Essig vom Kupfer rein ist, so gießt man ihn von der Eisenfeile ab, in ein anderes Gefäß, damit er nicht zu viel Eisen auflöse und einen Geschmack davon bekomme.

172.

Oekonomische Zubereitung des Weinessigs.

Jeder Besitzer eines Weingartens oder Weinbergs kann sich seinen eigenen Weinessig ohne viele Weitläuftigkeiten selbst verfertigen. Die Auslage besteht in zwei gut gebrannten Flaschen und einer Kanne recht sauern Weinessig, welcher in die eine Flasche geschüttet wird. Hierzu füllt man erst 2 Kannen Landwein, läßt ihn 3 Tage an der Sonne oder im Winter am Ofen stehen; hernach füllt man wieder 2 Kannen nach, und so fort, bis die erste Flasche voll ist. Hat es in dieser 8 Tage lang gesäuert, so filtrirt man 2 Kannen in die zweite Flasche ab, macht die erste wieder voll,