voll, und füllt die zweite nach und nach auch an. Will man nun in 8 Tagen aus der ersten etwas zum Gebrauch herausnehmen, so füllt man jetzt aus der zweiten zu, und diese aufs neue mit Wein an. — So läßt sich ohne Umstände recht guter Essig brauen.

Auch von den unreifen Weintrauben, welche Härlinge heißen, läßt sich ein recht scharfer Weinessig verfertigen, wenn man jene zerquetscht, Wein darauf gießt, und am warmen Orte stehen läßt.

173.

Den Essig zu prüfen.

Der Essig, welcher im Handel vorkommt, besteht aus einer eigenthümlichen Pflanzensäure, die, bald mehr bald weniger, mit fremdartigen Theilen verunreinigt ist. Die Säure ist in allen den verschiedenen Essigarten sich immer gleich, im Weinessig ist dieselbe Säure, wie im Bier- oder Obstessig u. a. Wer es daher versteht, die Säure rein von fremden Beimischungen darzustellen, der mag Essig brauen, aus welcher Substanz er will; der Essig wird dann vom besten Weinessig nicht verschieden sein. Der Essig kann aus einer großen Anzahl Substanzen gemacht werden, die uns das Pflanzenreich liefert; alle Körper, welche Zuckerstoff in ihrer Mischung enthalten, geben bei gehöriger Behandlung einen Essig, z. B. Möhren, Rüben, Zuckerwurzeln, Kartoffeln, Pastinaken, alle Früchte, die Saamen der Getreidearten u. s. w. Es ist nicht sowohl eine Kunst, aus diesen verschiedenen Sachen einen Essig zu bereiten, als vielmehr denselben rein darzustellen, so daß er die gehörige Stärke hat, eine angenehme Säure besitzt und haltbar ist. Indessen findet jeder mit Kenntnissen ausgerüstete Unternehmer auch hier keine Schwierigkeit, obgleich nicht zu läugnen ist, daß der, welcher sich lange mit Versuchen dieser Art beschäftigt, auf manche Vortheile und Verbesserungen geleitet wird.