Die Geheimnisse vieler Essigbrauer sind meistens nur zweckwidrige Handgriffe oder gar schädliche Beimischungen. Das Publikum wird vielfältig getäuscht und mit Essig versehen, der zum Theil der Gesundheit äußerst nachtheilig ist. Daher möchte es wohl nicht undienlich sein, die Kennzeichen eines guten Essigs und die Mittel zu wissen, wie man den verfälschten prüfen kann.

Ein guter Essig muß völlig hell sein, leicht, flüssig, sich nicht zähe gießen, einen stark sauern Geruch und rein sauern Geschmack besitzen. Wenn man eine kleine Portion desselben zwischen den Händen reibt, so darf sich kein Geruch nach Bier oder Branntwein entwickeln. Er muß haltbar sein, und darf in den Fässern bis auf die Neige nicht kahnen oder schimmeln. Auf seine Farbe kommt nichts an, weil diese oft vom Fasse herrührt; doch zieht man einen blassen weingelben Essig vor. Wenn er zur Hälfte eingekocht wird, so muß er nach dem Erkalten noch saurer sein, als zuvor.

Wenn man in ein Kelchglas voll Essig ein halbes Loth mit Kalk bereiteten Salmiakgeist schüttet, so darf er nicht bläulicht oder blau werden; sonst enthält der Essig Kupfer (ein Fall, der leider! nicht selten ist). Wenn man ein Kelchglas desselben mit einem Löffel voll Hahnemannischer Weinprobe vermischt, so darf keine braune oder schwarze Färbung vorgehen, sonst enthält der Essig Blei, und ist das schrecklichste Gift. Der Essig kann leicht bleihaltig werden, wenn er in schlechten zinnernen oder überzinnten Kesseln gesotten wird. Wenn der Essig mit einigen Tropfen Bleizucker, der in destillirtem Wasser aufgelöst ist, versetzt wird, so darf kein weißes Pulver zu Boden fallen, oder wenn auch dieses zum Vorschein kommt, so muß es doch wieder verschwinden, sobald man ganz gereinigte Salpetersäure hinzutröpfelt, und die Flüssigkeit muß wieder hell werden. Geschieht dies nicht, so ist der Essig mit Vitriolsäure verfälscht.

Mit Scheidewasser oder Salpetersäure wird der Essig nicht leicht verfälscht; sollte er aber damit verfälscht sein, so

wird

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden http://digital.slub-dresden.de/ppn32282091X/234 gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG