

- Erstes Kapitel. Von der Bereitung  
des Essigs aus Zucker und Honig. S:  
(Zucker- und Honigessig) 41—46
- Zweites Kapitel. Von der Berei-  
tung des Essigs aus Stärkmehl.  
(Stärkeessig.) 47—48
- Drittes Kapitel. Von der Verei-  
tung des Essigs aus Branntwein.  
(Branntweinessig.) 48—54

## Zweite Abtheilung.

- Von der Fabrikation des Essigs aus zu-  
sammengesetzten Substanzen. 55—69
- Viertes Kapitel. Von der Verei-  
tung des Essigs aus den Säften süßer  
Früchte und Beeren.  
(Weinessig, Obst- oder Eideressig ic.) 55—61
- Fünftes Kapitel. Von der Berei-  
tung des Essigs aus Getraidearten.  
(Getraideessig, Malzessig.) 61—69

Zur