

Techn. B
367

Opif. 716.

Anweisung,
Frucht- und künstlichen Weinessig

nach

einem neuern Verfahren,
wodurch derselbe an innerer Güte, Haltbarkeit
und Reinheit gewinnt,
mit weit weniger Kosten, Mühe und ohne Stubenhitze
anzufertigen,

für

Essigfabrikanten, Apotheker, Kaufleute,
Färber und Haushaltungen.

Fortsetzung der 1810 erschienenen Schrift über



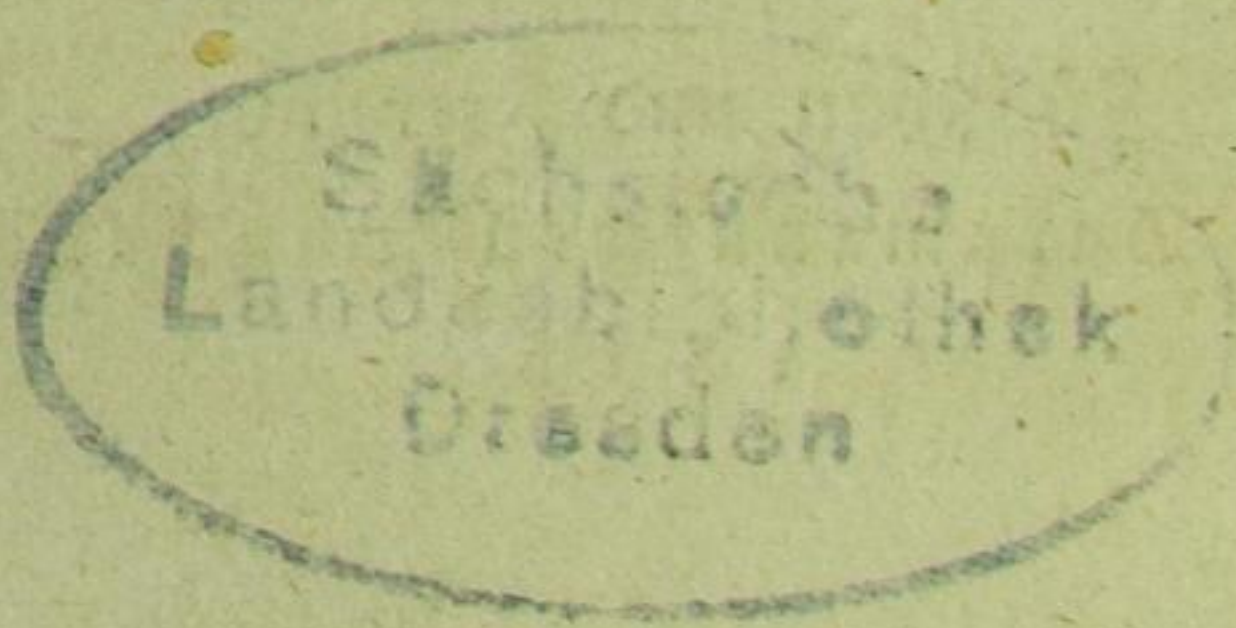
Essigbrauerey.

Von

Carl Wilhelm Schmidt,
Verfasser der Gewerbschule.

Züllichau und Freystadt,
in der Darmannschen Buchhandlung.
1818.

530 8



V o r r e d e.

Seit dem Jahre 1810, wo die von mir bearbeitete Schrift: die auf funfzehnjährige praktische Erfahrung gegründete Frucht- und Weinessig-Brauerey, Posen, in Commission bey J. J. Kühn erschien, ist es mir durch häufige Versuche gelungen, Essig mit weit weniger Kosten, weniger Mühe, und weniger Aengstlichkeit im Verfahren, hervorzubringen.

Diese Versuche sind endlich in Wirklichkeit übergegangen. Denn schon bey den ersten unternommenen Fabrik-Anlagen wurde ich von der besondern Güte und Schönheit der erzeugten Produkte vollkommen überzeugt;

Dennoch aber wagte ich noch nicht, damit öffentlich hervorzutreten, und nur erst gegenwärtig, nach einer Reihe von Jahren, wo sich alle und jede Vortheile, welche ein untadelhaftes Produkt erwarten läßt, wo über die Haltbarkeit und innere Güte keine Zweifel mehr entstehen können, wo dieser Essig in allen Verhältnissen in der Medizin und Färberey nützliche Dienste geleistet hat, nur erst gegenwärtig, und durch mehrere Aufforderungen einiger Freunde, theile ich diese seit 7 Jahren erneut gemachten praktischen Erfahrungen, für deren Richtigkeit nach diesen Ansichten mein Name selbst Bürge seyn kann, öffentlich mit.

Den Zweck, allgemein nützlich zu werden, habe ich auch bey Bearbeitung dieser Schrift nicht aus den Augen verloren.

Graudenz, im July 1818.

Carl Wilhelm Schmidt.

I n h a l t.

- S. 1. Einleitung.
- S. 2. Die verschiedenen Essigarten.
- S. 3. Vorzügliche Schönheiten eines guten Essigs.
- S. 4. Vergleichen des ältern mit dem neuern Verfahren, Essig zu bereiten.
- S. 5. Fortsetzung; Vorzüge des neuern Verfahrens.
- S. 6. Sicherheit der Anwendung in Apotheken, Färbereyen, im Vergleich des ältern Essigs.
- S. 7. Besondere Vorzüge des neuern Essigs, Gleichheit der gesammten Masse, Haltbarkeit, schnellere Säure, Bildung in freyer Luft, im Keller.
- S. 8. Vorzüge im billigern Verkauf, größerer Gewinn gegen die ältere Bereitung.
- S. 9. Quantität der zu brauenden Masse.
- S. 10. Ueber das Brauen des Essigs.
- S. 11. Ueber das anzuwendende Wasser.
- S. 12. Ueber die Getreideart.
- S. 13. Nöthiges Malzen des Getreides.
- S. 14. Ueber die eigentliche Belehrung eines Frucht- und Bieressigs.

- §. 15. Quantität Getreide eines Brauen. — Reinigung des Strohes im Braubottig.
- §. 16. Das zum Einmeischen bestimmte Wasser; Bereitung und Quantität.
- §. 17. Grade des Meischwassers.
- §. 18. Einmeischen, Mischen des Getreides, Berechnung des Wassers.
- §. 19. Ueber die erste Brühe, Behandlung.
- §. 20. Vorbereitung der zweyten Brühe.
- §. 21. Abziehen der ersten Würze.
- §. 22. Die zweyte Brühe.
- §. 23. Gahrkochen der ersten Würze, mit Berücksichtigung der zu brauenden Quantität Essig.
- §. 24. Abziehen und Gahrkochen der zweyten Würze; Vereinigung derselben mit der ersten.
- §. 25. Zeit des Kochens der gesammten Würze. — Berechnung und Uebersicht der richtigen Quantität.
- §. 26. Ueberfüllen der Masse in den Stellbottig.
- §. 27. Kühlen des jungen Essigs. Abweichungen gegen das ältere Verfahren.
- §. 28. Stellen, Hefen beygeben, des jungen Essigs; Grade der Würze.
- §. 29. Abschöpfen der Hefe während der Gährung.
- §. 30. Ueber die Vorrichtung der Masse zur Säure während dem Gähren.
- §. 31. Zurichtung der Säurungsgefäße; über die Bestimmung der freyen oder der Keller-Luft. — Verhältniß des Füllens.

- S. 32. Zurichtung der mit jungem Essig gefüllten Säurungsgefäße auf dem Lager; Beymischung des Sauerstoffs.
- S. 33. Rückblicke auf das frühere nachtheilige Verfahren bey Essigfabriken. Vorzüge des neuern.
- S. 34. Behandlung des Essigs auf dem Lager, wodurch das Nachtheilige vermieden wird.
- S. 35. Behandlung der Säurungsgefäße, welche an der freyen Luft, und derer, die im Keller stehen.
- S. 36. Vergleichung der Säurungsgefäße mit dem älteren Verfahren.
- S. 37. Verhältnisse der Säurungsgefäße, in Hinsicht des Füllens.
- S. 38. Ueber die Zeit des Sauerwerdens, in der freyen Luft, im Keller, im Sommer, im Winter.
- S. 39. Absetzen des trüben am Boden sich befindenden Essigs.
- S. 40. Abziehen des Essigs auf große Gefäße zum Klären.
- S. 41. Klärung mit Hausenblase.
- S. 42. Reinigen durch Abziehen im Keller.
- S. 43. Ueber die leichte Anlage des Essigs, sowohl in kleinen als großen Quantiäten.
- S. 44. Ueber die Verhältnisse des Essigerzeugs, in Hinsicht der Stärke, Schwäche u. Quantität.
- S. 45. Kosten-Anschlag eines Gebräudes Essig von 36 Tonnen.

- S. 46. Ueber die Bereitung des einfachen Essigs.
- S. 47. Veredlung des Bieressigs, denselben dem Weinessig ähnlich zu machen.
- S. 48. Essig von Nachlauf, vortheilhaft bey einer solchen Fabrik zu erzeugen.
- S. 49. Veredlung des Bieressigs durch Weinessig.
- S. 50. Verhältnisse der Veredlung auf einem andern Wege.
- S. 51. Essig von Rosinen, nach dem neueren Verfahren.
- S. 52. Essig aus dem völlig abgegohrenen Brandtweinguth.
- S. 53. Obstessig in verschiedenen Verhältnissen.
- S. 54. Essig aus faulem unreifen Obst.
- S. 55. Rückblick auf die gelehrte Essigbereitung.
- S. 56. Ueber das Wesentliche der Erzeugung eines künstlichen Weinessigs.
- S. 57. Bestandtheile des künstlichen Weinessigs.
- S. 58. Praktische Bearbeitung der Bestandtheile bey dem Brauen.
- S. 59. Fortsetzung.
- S. 60. Bestandtheile eines Gebräudes künstlichen Weinessigs.
- S. 61. Praktische Ansicht der ersten Hauptperiode bey dem Essigbrauen.
- S. 62. Praktische Ansicht der zweyten Hauptperiode bey dem Essigbrauen. Das Köhlen.
- S. 63. Praktische Ansicht der dritten Hauptperiode bey dem Essigbrauen. Das Vermischen mit Geist.

- §. 64. Praktische Ansicht der vierten Hauptperiode bey dem Essigbrauen. Das Füllen der Säurungsfässer.
- §. 65. Das Aufbringen der Säurungsgefäße aufs Lager.
- §. 66. Das erste Mischen des Essigs.
- §. 67. Praktische Ansicht des Umfüllens. Abweichungen mit Hinsicht auf Bieressig.
- §. 68. Abziehen, praktische Behandlung im Keller.
- §. 69. Zweytes Abziehen im Keller.
- §. 70. Weitere Behandlung auf dem Lager.
- §. 71. Eigenschaften eines vollkommenen Essigs.
- §. 72. Rückblick auf das Brauen. Vorurtheile, wenn dasselbe im Brauhause geschieht.
- §. 73. Anwendung des Rückstandes zu einem zweyten Brauen.
- §. 74. Ertrag-Berechnung eines Brauens künstlichen Weinessigs.
- §. 75. Ertrag-Berechnung eines zweyten und dritten Brauens.
- §. 76. Behandlung eines vierten Brauens. Ansicht eines Jahres.
- §. 77. Fortsetzung.
- §. 78. Hauptansichten, wonach sich alle Essige bereiten lassen.
- §. 79. Das Wesentliche feiner Essige.
- §. 80. Bier-Räuber-Essig, (Vinaigre des quatre voleurs).
- §. 81. Orangenblüthessig.

- S. 82. Himbeereßsig.
 - S. 83. Kirscheßsig.
 - S. 84. Melkenessig.
 - S. 85. Erdbeereßsig.
 - S. 86. Rosineneßsig.
 - S. 87. Blumenessig.
 - S. 88. Schluß.
-

S. I.

E i n l e i t u n g.

Essig, als eine saure Flüssigkeit, die durch den Uebergang geistiger = wein = oder bierartig gegohrer Masse in den Zustand einer Säure versetzt worden ist, findet sich so mannichfaltig, als jede einzeln geschickt ist, in den Zustand einer sauern Gährung überzugehen, und es sind daher aus eben diesem Grunde mehrere Arten des Essigs zu unterscheiden.

S. 2.

Man unterscheidet die verschiedenen Essigarten:

- 1) in ächten Weinessig,
- 2) in künstlichen Weinessig,
- 3) in Getreide = Malz = oder Bieressig,
- 4) in Obstessig,
- 5) in Honigessig,
- 6) in Zuckernessig,
- 7) in Milchesig,

8) in Lutteressig,

9) in Essig aus Kartoffeln, Möhren, Runkelrüben u. dergl. m.

S. 3.

Vorzügliche Schönheiten eines guten untadelhaften Essigs sind:

- 1) Reinheit des Geschmacks, es muß derselbe frey von allem Beygeschmack eine reine Säure bilden, und diese auch bey Anwendung desselben unter allen Umständen behalten;
- 2) alle Gefäße, worinnen der Essig zur Säure gelangt, sollen gleiche Säure haben, wodurch einzig die Reinheit der gesammten Masse und die Haltbarkeit derselben befördert wird.
- 3) Haltbarkeit ist die erste und hauptsächlichste Tugend eines guten Essigs, an sie schließen sich alle übrigen an, durch sie können sie einzig nur erlangt werden;
- 4) Klarheit des Essigs, durch welche derselbe nur haltbar werden kann und wird.

S. 4.

Alle diese Eigenschaften sollen sich bey einem guten Essig finden, welche sich einzig von einer

richtigen Bearbeitung herleiten und erlangt werden. Nach dem ältern Verfahren, Essig zu bereiten, wurde die Erreichung benannter nöthigen Eigenschaften in vielerley Hinsicht nicht erreichbar, wenigstens konnte man mit Gewißheit nicht darauf rechnen, und selbst die größten Fabriken hatten oft bedeutende Ausfälle, und konnten sich nicht erklären, woher diese entstanden, das nach dem neuern Verfahren, (welches Andere auch wohl Arkane, Geheimnisse nennen würden) nicht mehr in Zweifel steht.

S. 5.

Mit dieser frühern unsichern Bereitungsart gieng auch noch eine nicht unbedeutende Flüssigkeit verloren, da man eigentlich immer nicht recht wissen konnte, wenn der Essig die höchste Säure und Reife erlangt haben würde, was nach dem neuern Verfahren ebenfalls nicht mehr im Zweifel steht, wodurch denn der Essig weit früher, ohne an seiner Flüssigkeit merklich zu verlieren, abgenommen werden kann.

S. 6.

Ein nicht minderer Vorzug des neuen Verfahrens gegen das alte ist auch dies, daß bey erstern keine Wärme nöthig wird, welche bey letztern

unumgänglich nöthig wurde. Es bedarf daher der Essig, auf neuerm Wege erzeugt, selbst bey der Behandlung oder Bildung der Säure nicht das Allengstliche, welches die ältere unbedingt voraussetzt, in welcher Hinsicht es denn kommt, da die Natur einzig den Essig bildet, daß derselbe auch in allen Verhältnissen sich gleich bleibt, und zu den schwierigsten Processen der Apotheker, Färber u. dergl. mit Nutzen verwendet werden kann.

S. 7.

Die Vorzüge, welche mir daher in einem Zeitraum von 7 Jahren, als so lange es ist, da meine kleine Schrift über Essigbrauerey bey Kühn in Posen erschien, wurden, sind einleuchtend genug, um auch ferner mit dem besten Erfolg gekrönt und öffentlich aufgestellt zu werden.

- 1) Der Essig wird, ohnerachtet in mehreren Gefäßen eingesezt, sich immer gleich seyn, das heißt, es wird derselbe einen reinen gleich sauern Geschmack annehmen;
- 2) sich schnell klären, oder vielmehr mit dem Abnehmen klar seyn und bleiben;
- 3) vermöge dessen sich vorzüglich gut halten, und mit der Zeit immer besser und stärker werden;

- 4) eine schnellere Säure bilden, oder früh zur Vollkommenheit übergehen, wodurch eine größere Masse erzielt wird, indem es klar am Tage liegt, daß je länger die Essigfässer zum Säuern liegen müssen, je mehr von der Masse selbst eintrocknet;
- 5) zuletzt noch den Vortheil geben, daß ohne große Umstände ein jeder in seiner Wirthschaft beliebig so große und so kleine Quantitäten für sich anzufertigen vermag, indem dazu, wie bereits bemerkt, nur Gottes freye Luft die mittelbare Hand bietet, und diese endlich auch, wollte man im Winter Essig bilden, in einem luftigen guten Keller das Mittel, dies zu erreichen, seyn würde.

S. 8.

Aus dem Gesagten gehet sehr deutlich hervor, daß mit denen der Wahrheit gegebenen Vorzügen der hauptsächlichste immer noch der ist, daß dieser neuere Essig um einen bedeutend billigern Preis verkauft werden kann, welches von beyden Seiten, der des Käufers und der des Verkäufers zugleich auf größere Vortheile deuten muß, welches sich alles aus Folgendem erweist.

S. 9.

Das Brauen eines oder des andern Essigs, so wie die Quantität desselben bey dem Brauen, bleibt sich auch bey dem neuern gleich, und es sind nur einige geringe Abweichungen, welche dahin zielen, der zur Essig bestimmten Masse früher eine Säure zu geben, und sie gleichsam zur schnellern Reife vorzubereiten; ich nehme daher auch die Verhältnisse in allen Essigen, die hier gelehrt werden sollen, an, welche in der bey Kühn in Posen 1810 von mir bearbeiteten Schrift, die auf funfzehnjährige Erfahrung gegründete Frucht- und künstliche Weinessigbrauerey u. s. w., festgestellt worden sind, da selbige, wie auch der Titel besagt, sich wahrhaft auf funfzehnjährige praktische Erfahrung gründet, und weiche nur in den Behandlungen, welche eine siebenjährige ebenfalls praktische Erfahrung lehrte, um dem Zweck dieser Schrift vollkommen zu entsprechen, ab.

S. 10.

Frucht- oder Bieressig wird in einer gewöhnlichen Bierbrauerey und mit den darin sich vorfindenden Gefäßen auch eben so wie das Bier, bis auf einige kleine Abweichungen, die hier ge-

lehrt werden sollen, gebraut. Daß es aber auch sehr leicht wird, in Haushaltungen oder im Kleinen sich bald ein Stellfaß, das zugleich den Brauhottig bildet, einzurichten, und jede beliebige Quantität zu erzeugen, wird gewiß jeder, der nur Ernst brauchen will, bald finden; ich übergehe daher alles Weitere.

S. II.

Eine Hauptsache bey dem Essigbrauen ist, so wie bey dem Bierbrauen, das Wasser; am liebsten wählt man Flußwasser, indem dies mehr geeignet ist das Getreide schneller und besser aufzulösen als hartes Brunnenwasser, welches oft mit nachtheiligen Beymischungen, die das Getreide verhärten, wodurch die Quantität des zu erzielenden Essigs, so wie dessen Güte, oft um vieles vermindert wird, versehen ist.

S. 12.

Das Getreide ist das Wesentliche zur Essigbereitung, und das beste und hiezu schicklichste wohl eigentlich der Weizen. Da derselbe sich aber weit besser ausbrauet, oder sich mehr ausziehet, seine Kräfte (Zuckertheile) fahren läßt, wenn derselbe mit etwas Gersten bey dem Brauen vermengt wird; so ist eine verhältnißmäßige Quantität Gersten

B

beyzumischen, oder auch Gersten allein anzuwenden.

S. 13.

Das Getreide, sowohl Weizen als Gerste, würde aber wenig und schlechten Essig geben müssen, wollte man dasselbe so roh als es vom Felde kommt anwenden; es ist vielmehr auch hier nöthig, so wie beym Bier, es zweckmäßig in Malz zu verwandeln, wo dann dasjenige den Vorzug gewinnt, welches entweder an der Luft, oder auf einer Darre ohne Rauch getrocknet worden ist.

Es würde auch hier zu weitläufig werden, wollte ich das Malzen des Weizens und der Gerste beschreiben oder lehren, da solches sich vielfältig in andern Schriften und selbst in einer der meinen, das Ganze der Brandtweimbrennerey und Bierbrauerey u. s. w. bey Kühn in Posen, 2 Theile 1811 und 12, vorfindet, und ich verweise diejenigen, welche desselben nicht kundig wären, um so mehr dahin, da das Essigmalz mit dem Biermalze völlig ein und dasselbe ist, und eben so bereitet wird.

S. 14.

Bev Belehrung eines Frucht- oder Bieressigs werde ich gerade ein Gebräude, welches hier im

Orte erzeugt, (und wovon noch täglich Proben zu erhalten sind) zum Grunde legen; derselbe hat die Eigenschaft, daß er vollkommen weinklar, und einen dem Weinessig ähnlichen Geschmack und Geruch an sich hat. Es ist derselbe in freyer Luft an der Sonnenwärme erzeugt, wobey, liegt es nicht an der Zeit, in welcher der Essig fertig werden soll, eine künstliche Stubenhitze ganz entbehrlich wird; ja, es hat sich ergeben, daß ich mitten im Winter die Säurungsgefäße in den Keller zu bringen gezwungen wurde, und dennoch über Erwarten guten Essig erhielt, wodurch ich diese zufälligen Erfahrungen benützt, und dem Eigenthümlichen näher zu kommen bemüht gewesen bin.

Obgleich nun dieses Verfahren bey Verfertigung des Essigs aus Weizen, Gerste, oder aus was er auch sonst seyn möchte, bey diesem neuen Verfahren nicht mehr jener Aengstlichkeit bedarf, welche man in allen dergleichen Anweisungen, und selbst in der meinigen früher findet: so ist es doch auch eben so richtig, daß dasselbe eben so sehr von allen frühern abweicht, als welche Abweichung lediglich zur schnellern und vollkommenern Säure (wie bereits bemerkt) das mehreste beiträgt.

S. 15.

Wenn ich zu meinem Gebräude Eßig 40 Scheffel Gerstenmalz nehme, so ist dies gleich circa 27 Scheffeln Weizenmalz. Während der Zeit das Wasser im Braukessel kocht, wird der Boden im Braubottig zweckmäßig mit Stroh ausgerichtet, um, sobald das Wasser kocht, mit einem Theil desselben so lange und wiederholt abgebrüht zu werden, als das abgelassene Wasser noch einen Nachgeschmack, welcher sich von dem Stroh herleitet, schmecken läßt.

Es versteht sich, daß bey jedem Anbrühen oder Nachfüllen das Wasser einige Zeit und wenigstens eine Viertelstunde auf dem Stroh stehen bleibt, ansonst eine große Quantität verbraucht werden dürfte, ehe der Strohgeschmack und Geruch herausgezogen würde.

S. 16.

Das zum Einmaischen bestimmte Wasser wird, sobald das Stroh mit Vorsicht abgebrüht ist, in den Braubottig gefüllt, es muß dies aber durchaus gekocht haben. Nach meinem System richtet man sich nicht nach einer gegebenen Quantität des benöthigten Meischwassers, vielmehr kann diese merklich höher gestiegen seyn, als eigentlich zur

Mischung der 40 Scheffel Gerstenschrot erfordert werden könnte, da sich dies bey spätern Verfahren, auf das Nöthige durch Ablassen des Ueberflüssigen allein, und ohne Künsteleyen herab- und festsetzt.

S. 17.

Das Meischwasser soll sich in Sommermonaten, wo gewöhnlich nur Essig gebraut wird, bis zu 35 Grad nach Reaumur's Thermometer abkühlen, und dies mit keinem Zusatz von kaltem Wasser, sondern durch die äußere Luft bezweckt werden, weil eine solche mittelbare Abkühlung zur künftigen Säure schaden, und ihre Haltbarkeit hindern könnte.

S. 18.

Ist dies erfolgt, so mischt man die mehrbemerkten 40 Scheffel Gerstenmalz in den Braubottig mit dem darin abgekühlten Wasser sorgfältig und so durcheinander, daß alle Schrottheile benetzt werden. Wenn diese Quantität sich eignet 24 Tonnen, jede zu 100 Berliner Quart angenommen, reinen Essig herzustellen, und dabey der dritte Theil verloren geht: so ergiebt sich, daß die Berechnung der gesammten Masse, welche gebraut werden soll, auf 36 Tonnen anzunehmen

ist, und angenommen werden muß. Wenn 36 Tonnen reine Masse bleiben nach dem Abziehen, so ist ebenfalls auf das Verdunsten, während dem Kochen des gebrauten Essigs, so wie auf den, welcher während der Gährung verloren geht, ein Quantum von zwey Tonnen anzunehmen, und es liegt demnach in der Berechnung, daß das Brauen, um 24 Tonnen Essig zu erhalten, mit 38 Tonnen anzulegen bleibt. Um das Schrot ganz auszuziehen wird ein zweymaliges Brühen nöthig, wornach sich das Wasser im Kessel berechnet.

S. 19.

Die erste Brühe soll demnach mit 28 Tonnen kochend Wasser geschehen, wovon, da ein großer Theil annoch in das Schrot zieht, 24 Tonnen reine Masse erhalten werden.

Um die Brühe zu veranstalten, und zugleich das Maaß des Meischwassers festzusetzen, wird folgendergestalt verfahren:

Z. B. der Kessel hält gerade 28 Tonnen, so füllt man denselben, sobald das Meischwasser in dem Braubottig ist, halb voll Wasser wieder an, und läßt ihn, während des Abkühlens des erstern, bey gelindem Feuer dem Kochen nähern.

Ist nun das Schrot mit dem abgekühlten Wasser wirklich genau vermischt, so zieht man durch den Zapfen des Braubottigs dasjenige Wasser ab, welches, wenn das Schrot vollkommen durchsogen war, annoch übrig blieb; das Schrot liegt demnach ganz trocken in dem Braubottig, ist allem fernern Eindrücke des heißen Wassers, der ersten Brühe fähig, und hat zugleich die Quantität des Meischwassers unmittelbar bestimmt.

Dieses überflüssige Wasser hat aber während des Meischens einige Mehltheile an sich gezogen, welche nicht verloren gehen dürfen, es wird daher so schnell als möglich zu dem in dem Kessel sich befindenden dem Kochen nahe gekommenen Wasser gefüllt, und durch starkes Feuer eben so schnell ins Kochen gebracht.

Angenommen, dies sind nun 28 Tonnen, welche im Kessel gegenwärtig kochen, so füllt man diese in den Braubottig auf das in demselben schon gemischte Schrot, und zwar das erstemal nicht von oben, sondern von unten zu. Dies wird leicht durch einen hölzernen sogenannten Pfaffen oder Röhre bezweckt, welche 6 bis 8 Zoll im Quadratdurchmesser hält, und so lang ist, daß

sie von dem Boden des Braubottigs bis 1 — 2 Zoll über demselben überragt.

Während des Zufüllens des kochend heißen Wassers mischen einige Handlanger eine halbe Stunde lang mit möglichster Schnelle das schon vorher gemischte und jetzt gebrühte Schrot, welches, nachdem dies geschehen, ein und eine halbe Stunde stehen bleibt.

§. 20.

Der Braukessel wurde mit Wasser zur zweyten Brühe wieder in so weit gefüllt, als nöthig wurde, die noch fehlende Quantität zu ersetzen, und also hier cirka mit 14 Tonnen, die ebenfalls auf einigen Abgang des Schrotes gerechnet werden. Der zweyte Bottig, nach meinem System der Stellbottig, welchen andere auch zu dem Meischbottig rechnen, muß ganz richtig ausgemessen seyn, um bey dem Einfüllen der ersten und zweyten Brühe genau zu finden, wie stark die Masse der erhaltenen Würze ist.

§. 21.

Nach Ablauf der bestimmten Zeit von zwey und einer halben Stunde, als die erste Brühe auf dem Schrot stehen sollte, zieht man diese durch den Zapfen langsam und klar ab, und füllt es in

den Stellbottig über, wo sich die Quantität bey dem gemachten Zeichen ergiebt.

Wenn die Würze nicht klar im Anfange ablaufen sollte, so gießt man das Trübe so lange in den Bottig zurück, bis es klar kommt.

S. 22.

Während dieser Zeit ist das Wasser im Kessel wieder zum Kochen gebracht, und man füllt dieses nun auf das Schrot im Braubottig, und zwar von oben ohne weitere Mischung.

Damit durch das Hinzugießen keine Stöhrung in dem Schrot entstehen kann, und das Wasser überall und nicht an einem Orte hintresse: so legt man ein breites Bret auf das Schrot, worauf das Wasser geleitet von allen Seiten herab und auf dasselbe fließen wird.

S. 23.

Das Gut wird nun wieder zugedeckt, und bleibt eine Stunde lang stehen. Während dieser Zeit kommt die erste in dem Stellbottig sich befindende Würze in den Kessel zum Gahrkochen. Da der Kessel und der Stellbottig genau gemessen worden sind, so ist es nun leicht zu wissen, wie viel die erste Flüssigkeit hinterläßt, und man kann

sehr leicht eine Berechnung auf die feststehende Quantität anlegen.

S. 24.

Nach Verlauf einer Stunde wird auch die zweyte Brühe nach und nach klar abgezogen, und zu der ersten im Kessel gebracht, so daß dieser ganz damit angefüllt worden ist, worinnen sich 28 Tonnen befinden. Das noch Uebrige der zweyten Brühe bringt man in den gemessenen Stellbottig, um auszumitteln, wie viel die Hauptsumme der Quantität beträgt.

S. 25.

Die Würze bedarf eine halbe Stunde zu kochen, und kann dann abgelassen werden, welches, wenn die Quantität nicht mit einem male in den Kessel gieng, einstweilen in ein anderes Gefäß geschehen muß Ist aber so viel heraus, daß die noch übrige Masse darin aufgenommen werden kann, dann bringet man zuvor den Rückstand aus dem Stellbottig in den Kessel, welcher das vorher ausgelassene aus dem Kessel sogleich aufnimmt, um dem richtigen Kalkül der bestimmten Masse von 40 Tonnen nicht zu entgehen.

Angenommen ist nämlich: An reiner Masse, wenn diese völlig ausgegohren hat, sollen 36 Ton-

nen bleiben, welche hernach 24 Tonnen rein geben, da aber bey dem Kochen 2 Tonnen verdunsten, und bey dem Gähren ebenfalls 2 Tonnen verloren gehen, so muß in dem Stellbottig die gesammte Masse 40 Tonnen betragen.

Ist die Masse nach der Uebersicht höher, so hilft man sich durch Einkochen der letzten Würze, indem diese in diesem Falle übrige wäßrige Theile an sich genommen hat, welche durch das Verdunsten bey dem Kochen entfliehen, und die Masse sowohl in der verlangten Stärke als Quantität darstellt.

War die Quantität zu gering, so ist der Ersatz schwerer, weil eine dritte Brühe zum Gebrauch nicht anzurathen ist. Man muß in dem Fall, wenn die Masse im Gähren ist, abgekochtes Wasser zugießen, und so das Fehlende ergänzen.

S. 26.

Wenn die gesammte Masse nun 38 Tonnen, da die 2 durch das Kochen verdunsteten abzurechnen bleiben, gahr gekocht sind, das heißt, wenn sich in derselben keine Mehltheilchen zeigen, und diese an den Grund fallen, wie dies bey dem Gahrkochen des Biers gehalten wird, die Masse sich

auch in dem Kessel klar zeigt, so füllt man alles in den Stellbottig.

S. 27.

Von nun an weicht das gegenwärtige Verfahren von dem früher bestandenen merklich ab; ich kühlte sonst die Würze gleich dem Biere so schnell wie möglich, bis zu dem erforderlichen Stellgrade, um eine unzeitige Säure zu verhüten, und hier, wo Essig das Resultat seyn soll, suche ich das zu erreichen.

Es bleibt demnach sämtliche Würze in dem Stellbottig stehen, und kühlte sich nach und nach und circa erst binnen 26 — 28 Stunden zum Stellgrad ab, während welcher Zeit es einigemal umgerührt wird.

S. 28.

Das Stellen, Hefen beygeben, geschieht, wenn die Würze bis zu 14 — 16 auch wohl 20 Grad nach Reaumur's Thermometer abgekühlt ist, mit 8 — 10 Quart frischen Hefen, die vorher mit 20 — 30 Quart Würze angestellt waren, das heißt, die geringe Quantität Würze soll in einer kurzen Zeit zur Gährung kommen, um dem Ganzen um so eher die erwünschte gährende Bewegung mitzutheilen.

Der Stellbottig wird zugedeckt, und bleibt in dieser Lage, bis die Masse wirklich in Gährung übergegangen ist, welches cirka binnen 5 — 6 Stunden geschieht.

Der Stellbottig wird nun etwas, aber nicht ganz gelüftet, so daß der Zutritt der freyen Luft nicht ganz gehindert wird, welche die Gährung unterhält.

S. 29.

Wenn die Masse einige Stunden in Gährung gestanden hat, schöpft man mit einem Siebe oder Durchschlag den auf der Oberfläche sich befindenden Schaum ab, und läßt so die Masse einige Stunden wieder ruhig stehen, fährt dann fort mit Abschöpfen des Schaums, der sich auf der Oberfläche sammelt, bis endlich die Gährung ganz aufhört, und sich kein Schaum oder Hefen mehr auf derselben findet, vielmehr diese ganz klar bleibt, welches hier binnen drey Tagen eintritt.

S. 30.

Die langsame Gährung bewirkte schon den Anfang oder die Neigung zur Säure, welchen das allmälige Mattgähren bey dem Abschöpfen der Hefe, wodurch der Gährungstoff benommen

wurde, noch mehr unterstützte. Es wird nun leicht, die ganze Masse in Essig zu verwandeln, die Vorbereitung ist folgende:

§. 31.

Die Säurungsgefäße, oder diejenigen, in welchen die Würze zu Essig werden soll, bereite ich folgendermaßen:

Keiner Essig wird zum Sieden gebracht, und mit diesem werden die Säurungsgefäße auf hierzu eingerichtete Lager, entweder an der freyen Luft, oder auch im Keller gelegt. Der Unterschied findet sich lediglich bey dem Füllen der Würze auf die Säurungsgefäße; sind diese für die freye Luft bestimmt, so darf nur der dritte Theil leerer Raum bleiben, soll hingegen der Essig im Keller fertig werden, so ist nur der dritte Theil mit Würze zu füllen.

§. 32.

Stehen die Säurungsgefäße gefüllt an der freyen Luft, auf einer dazu eingerichteten Lage, so daß unter den Spund ein Gefäß gesetzt werden kann, worein beliebig der junge Essig zu bringen ist, so giebt man in jedes Gefäß gleichviel von einer Mischung, welche zu dieser Quantität aus 6 Pfund rothen pulverisirten Weinstein, 12

Pfund Honig und 20 Quart Wasser besteht. Dies wird leicht, wenn der Weinstein und Honig durch Kochen des Wassers in demselben vollkommen aufgelöst und zu einer Masse geformt wird.

S. 33.

Was an meiner frühern Essigfabrikation auszusetzen war, diesem wird hier völlig entgangen, und ich erreiche den zu erwünschenden Zweck ganz. Um dies deutlich zu machen, Folgendes:

Es bleibt für jeden Essigbrauer wünschenswerth, wie bereits in den frühern Paragraphen bemerkt worden, wenn der Essig eine gleich gute und scharfe, so wie eine dauerhafte Säure annimmt, welche ihn vor allem Nachtheil sichert. Dies ist aber nach dem ältern Verfahren, so sehr dies auch das Höchste schien, nicht immer erreichbar, indem gewöhnlich in jedem Säurungsgefäße anderer Essig hervorgieng, welches auch nicht ausbleiben konnte, da immer eins schneller als das andere, je nachdem sich die darin enthaltene Quantität verminderte, zur Säure geschickt wurde und in Essig übergieng. Der Essig wurde am Ende durch eine Hauptmischung sämtlicher Gefäße nun zwar wohl gleich, allein die Säure sowohl, als auch noch mehr die Haltbarkeit des

Essigs selbst wurde in dieser Hinsicht gefährdet, da so verschiedene Säuren bey der Mischung zusammen kommen mußten; es entstand daher die Trübe und die geringere Haltbarkeit, das schnelle Uebergehen ins Rahmige; der Essig erhielt schnell eine weiße Haut, und wurde schimmlicht. Dem auszuweichen sann ich lange nach, bis ich endlich das Wahre fand, wodurch zugleich eine weit schnellere Säure befördert, und ich vor alle Uebel sicher gestellt wurde.

S. 34.

Das ganze Geheimniß bestand in einer öftern Mischung des Ganzen untereinander.

Ich hatte nämlich ein altes Gefäß, wenn der Essig im Freyen erzeugt wurde, in einer solchen Vertiefung eingegraben, daß mit Anlegung einer Rinne sämtliche Gefäße, welche mit Essig angefüllt waren, in die Vertiefung laufen konnten.

Was früher alle Essigbrauer gewünscht, und worauf ich selbst mit Schmerzen gewartet, wornach ich selbst durch Kunst getrachtet habe, auf die sogenannte Essigmutter, oder auf eine Bedeckung der Oberfläche derjenigen Masse, welche in den Säurungsgefäßen sich befindet, dies suche ich gerade ganz zu vermeiden und zu entgehn,

und überzeuge mich täglich mehr, daß gerade diese so beliebte Essigmutter den Grund zu dem unreinen Essig gegeben hat.

Wenn daher die Oberfläche der in den Säurungsgefäßen sich befindenden Masse anfängt den Schein einer nur kleinen Haut zu zeigen, oder wenn sich der obere Spiegel nur ein wenig zu trüben anfängt, so lasse ich schnell sämtliche Gefäße in die Vertiefung ab, und bringe so schon am dritten Tage die ganze Masse wieder untereinander.

S. 35.

Ist alles wohl untereinander, so werden die Gefäße sämtlich wieder gleichförmig mit der gemischten Masse angefüllt.

Es bleibt noch zu bemerken, daß wenn die Säurungsgefäße im Keller stehen, die Spunde beständig offen bleiben, da die äußere Witterungsveränderung keinen Eindruck auf die Masse thun kann. Anders ist es mit denjenigen Gefäßen, welche der freyen Luft ausgesetzt werden, bey diesen deckt man den Spund bey Regenwetter, so wie ebenfalls auch des Nachts zu, um den Eindruck der üblen Witterung davon abzuhalten.

S. 36.

Aus dem allen ist demnach zugleich hervorgegangen, daß die Säurungsgefäße nicht wie sonst aufrecht stehen, und eine Oeffnung im obern Boden haben, sondern daß sie auf Lagern liegen, und als Oeffnung den gewöhnlichen an jeder Bierstonne sich befindenden Spund haben.

S. 37.

Bey dieser Essigbereitung ist die Größe der Gefäße nicht in ängstliche Betrachtung zu ziehen, denn da die Masse vermöge des öftern Mischens sich im Ganzen immer gleich bleibt, und daher auch gleich in Säure übergeht, so macht auch die Quantität der in jedem Säurungsgefäße sich befindenden Masse keinen Eindruck auf dieselbe, wenn besonders vorausgesetzt wird, daß letztere gleicher Größe aufgestellt werden, wornach sie eines zu dem andern, in Hinsicht der Säure, in gleiche Verhältnisse zu stehen kommen.

S. 38.

Die Behandlung bey den Mischungen während der Säure bleibt sich gleich. Die Gefäße befinden sich nun an der äußern Luft oder im Keller.

Die Mischungen werden, wie bereits be-

merkt, jedesmal wiederholt, wenn die Oberfläche in den Säurungsgefäßen anfängt trübe zu werden, und werden so lange fortgesetzt, bis der Essig wirklich erwünscht sauer geworden ist, welches an der freyen Luft bey warmer Witterung binnen 4 — 5 Wochen, (wenn die Gefäße circa 100 Quart halten) im Keller aber im Sommer in 6 — 7 Wochen, im Winter aber binnen 10 — 11 Wochen geschieht.

S. 39.

Bey dem Ablassen des Essigs während des Mischens hebt man in einer besondern Tonne das sich etwa am Boden gesetzte Trübe oder Dicke jedesmal auf, um ihm Zeit zu geben, sich langsamer zu klären, und der Masse die Mittel nicht zu benehmen, bald ganz klar zu werden, welches dann auch bey der dritten oder vierten Mischung wirklich eintritt. Hierdurch wird zugleich eine reine und haltbare Säure bezweckt.

S. 40.

Das in einer Nebentonne gesammelte Trübe und Dicke setzt sich in einer spätern Zeit ebenfalls, und wird, je nachdem man sich davon überzeugt, langsam abgegossen, und bey dem Mischen zugesfüllt. Wenn der Essig nun erwünscht klar und

sauer geworden ist, dann zieht man ihn auf ein reines Gefäß, welches vorher ebenfalls mit kochendem Essig ausgebrüht worden ist. Je größer dieses Gefäß seyn kann, je besser und zuträglicher wird es für den Essig; er klärt sich nicht allein bald, sondern gewinnt auch schneller noch an Säure.

S. 41.

Die Hausenblase ist ein Mittel, welches, richtig angewendet, den jungen Essig in einer kurzen Zeit ganz klar darstellt, obgleich ich gefunden habe, daß es bey einer richtigen Behandlung überflüssig wird, und daß bey dieser künstlichen Klärung der Essig einigermaßen an Säure verliert, so will ich das Verfahren derselben dennoch hier aufführen.

Zu der bemerkten Quantität von 24 Tonnen sind 2 Loth Hausenblase erforderlich. Diese stößt man so fein wie möglich, und weicht sie 24 Stunden in kaltes Wasser ein.

Nach dieser Zeit kocht man die Hausenblase in 4 Quart Essig von dem erzeugten so lange, bis sich alle einzelne Theile derselben aufgelöst haben.

Diese Masse wird nun gleichförmig in den

jungen Essig vertheilt, und so viel wie möglich mit demselben untereinander gemischt.

S. 42.

So bleibt der junge Essig nun 3 — 4 Wochen stehen, wornach er das erstemal rein abgezogen wird. Der zurückgebliebene Satz wird, wie bey dem frühern Abziehen, einstweilen zurückgelassen, und der abgezogene Essig wieder auf die nämlichen Gefäße gebracht, wo er noch 4 Wochen wo möglich im Keller lagern muß.

Nach dieser Zeit wird sowohl der Geschmack als auch der Geruch die Güte des fertigen Essigs lehren, obgleich es außer Zweifel zu stellen ist, je älter der Essig werden kann, je schöner er werden muß.

Es ist indessen, recht verstanden, hier lediglich von einem Bieressig die Rede, welcher auf einem leichten Wege und durch einen geringen Zusatz von Honig und Weinstein einen dem Weinessig ähnlichen Geschmack und Geruch erhält.

S. 43.

Dies ist das leichte Verfahren, woraus zu ersehen seyn wird, daß ohne alle Umstände und ohne große Anlagen zu bedürfen, von Jedem, in jeden Verhältnissen des Kleinen und Großen, Essig

erzeugt werden kann. Der Hausvater setzt sich bald ein Faßchen zu dem Bedarf seiner Wirthschaft an, und richtet sich bald ein Faß zum Brauen desselben zu. Der Fabrikant ist sogleich in den Stand gesetzt, eine Fabrik zu etabliren, denn es werden nur Gefäße erfordert, um im Stande zu seyn.

S. 44.

Die Verhältnisse des Essigerzeugs sind aber auch eben so verschieden als der Essig selbst es ist, so z. B. kann man aus der so eben angegebenen Quantität Gerstenmalz statt 24 Tonnen reinen Essig auch 30 bis 36 erhalten, und es wird derselbe gewiß immer noch recht schön und stark werden; denn gewöhnlicher Bieressig hat 28 — 30 Grad, nach dem Greinerschen Areometer, und ist daher schwächer wie das ordinaire einfache Bier, welches 35 Grade zeigt. Demohnerachtet ist der Essig, vermöge der erhaltenen scharfen Säure, stärker als das Bier von 35 Grad, obgleich derselbe nur 28 — 30 Grade besteht, und könnte der erstere daher füglich Dopplessig genannt werden.

S. 45.

Die Ertragsberechnung legt sich hier leicht

an, und ist allerdings nicht zu verachten; ich will erst den Doppelleffig und dann den einfachen anschlagen.

40 Scheffel Gerstenmalz sind im mittleren Preis, inklusive des Malzens, in hiesiger Gegend anzunehmen und zu erhalten für 40 Thlr., Accise hiervon 20 Thlr., Summa 60 Thlr. Die benöthigten Arbeiter, so wie das erforderliche Holz, werden durch den Verkauf der Treber mit 2 Thlrn., der Hefen mit 2 Thlrn., und des Kofents (Schlemper) mit 2 Thlrn. berichtet.

Eine Tonne von 100 Quart reinen Doppelleffig wird für 6 Thlr. verkauft, wornach sich die Einnahme auf 144 Thlr. stellt. Bringt man nur die Ausgabe mit 60 Thlrn. in Anschlag, so ergibt sich ein reiner Ertrag von 84 Thalern von einem Gebräude.

Wollte man endlich ganz streng rechnen und annehmen, daß Arbeiter zum Umfüllen des Effigs, während derselbe auf dem Lager zum Säuren liegt, gedungen werden müßten, eben so Procente für die Fabrik, Gefäße &c. in Anschlag bringen, und diese mit 14 Thlrn. aufführen, so sind dennoch über 100 Procent reiner Ertrag zu erwarten.

Bei weniger starkem Essig würde eben dieser Ertrag hervorgehen, indem derselbe zwar niedriger im Preise seyn müßte, aber auch eine größere Masse zum Verkauf darstellen würde.

S. 46.

Ein einfacher Essig ist auf eben diese Weise und Bearbeitung mit 8 Scheffel Weizenmalz und 5 Scheffel Gerstenmalz herzustellen, womit 20 — 25 Tonnen erhalten werden, und welcher, richtig behandelt, ebenfalls besondere Güte und Dauer voraussetzen läßt.

S. 47.

Dieser Essig kann durch verschiedene Zusätze noch mehr veredelt und dem Weinessig nahe gebracht werden, so z. B. ist das Vermischen von einer Sauce, die aus 2 Quart Wasser besteht, und worinnen, auf 4 Scheffel Gerstenmalz gerechnet, 4 Pfund große Rosinen und 3 Pfund rother Weinstein durch Kochen aufgelöst werden, dazu geeignet, einen weinessigähnlichen Essig herzustellen, wobey nur noch zu bemerken bleiben dürfte, daß die Rosinen nicht unmittelbar in die Masse hinzugegan werden, sondern nur die von denselben durch Auspressen erhaltene Brühe. Der Essig wird ebenfalls so behandelt wie gelehrt worden.

S. 48.

Essig von dem Nachlaufe des Brandtweins läßt sich besonders bey einer solchen Essigfabrik mit dem nämlichen Verfahren sehr vortheilhaft und ohne alle Weitläufigkeiten gewinnen. Man verfährt dabey folgendergestalt: Nachlauf nenne ich diejenige Flüssigkeit in meiner Brenneren, welche dann noch geht, wenn bereits der Lutter abgenommen worden, oder vielmehr, wenn die Flüssigkeit keine Grade mehr zeigt, und folglich dasjenige, was andere auch weglassen lassen.

Von diesem Nachlauf oder geistloser Flüssigkeit lasse ich von jeder Brennblase noch 2 — 4 Quart in ein besonderes Gefäß laufen, und bringe dies auf die Essigtonnen, worinnen sich von dem trüben Essig, der bey dem Abziehen und Reinigen des erstern übrig blieb, in jeder 4 — 6 Quart befinden. Mit diesem trüben Essig wird der Nachlauf genau vermischt, und dann ruhig stehen gelassen; sodann, wie gelehrt worden, umgezogen und ganz so behandelt, wie bey dem Bieressig gelehrt worden.

S. 49.

Der Bieressig wird auch dann dem Weinessig fast völlig gleich, wenn derselbe bey der Berei-

tung mit künstlichem Weinessig verhältnißmäßig vermischt wird, welches folgendergestalt geschieht:

Ich werde von demjenigen Weinessig ausgehen, welcher weiterhin ebenfalls zu bereiten gelehrt werden wird, wornach sich zugleich eine richtige Berechnung des Ertrags anlegen lassen wird.

Wenn daher der gebraute und abgegohrne Bieressig auf die Säurungsgefäße gebracht werden soll, und diese sind, wie ebenfalls gelehrt, mit kochendem Essig vorbereitet, so füllt man in jede Säurungstonne 10 Quart fertigen Weinessig, schwenkt die Masse in der Tonne genau herum, und bringt so den frischgebrauten Essig in die Tonnen, mischt alles recht tüchtig untereinander, welches am besten durch Abziehen (wie gelehrt) und Wiederauffüllen erreicht wird.

Der Essig wird übrigens gerade so behandelt, wie ebenfalls gelehrt, und wird das Gute für sich haben, daß er dem Weinessig fast völlig gleich seyn wird, so wie bey dieser Art Essig zu erzeugen, derselbe 8 — 10 Tage eher zur Säure gelangt, als der Bieressig, welches der Säure des beygemischten Weinessigs zuzuschreiben ist.

§. 50.

Wenn gerade an einem Tage künstlicher Weinessig gebraut wird, an welchem Bieressig (Malzessig) aufgestellt werden soll, so ist durch eine verhältnißmäßige Quantität jungen Weinessig und dessen Beymischung das nämliche zwar erzielt; allein der Essig bedarf einer längern Zeit, Vollkommenheit zu erlangen, und ist dennoch nicht ganz so gut, als er es auf die vorgeschriebene Art und Weise wird.

§. 51.

Wenn nun mit dieser Verfahrungsart aller und jeder Essig erzeugt werden kann, so bleiben hier lediglich noch einige verhältnißmäßige Ingredienzien, welche Essig erzeugen, anzugeben und zu berechnen; dahin gehört:

Essig von Rosinenstengeln; diese werden in genugsamem Wasser, z. B. auf 100 Quart Wasser 6 Pfund, gekocht, bis ohngefähr der vierte Theil verdunstet ist. Die Flüssigkeit wird dann abgezogen, und wenn diese abgekühlt ist, so wie bey dem Bieressig gelehrt, mit einer angemessenen Menge Hefen zum Gähren gestellt, und abgähren lassen, eben so eine Sauce von Weinstein wie §. 47. bereitet, und nach dem

Auffüllen beygemischt, übrigens gerade so, wie bey dem Bieressig geschehen, ungefüllt, und endlich, wenn der Essig fertig ist, rein und klar auf das Lager in den Keller gebracht, wobey noch zu bemerken bleibt, daß die Gefäße ganz voll seyn müssen.

S. 52.

Essig von der völlig vergohrenen Brandtwein-Masse, oder von demjenigen Gut, aus welchem Brandtwein gebrennt werden soll, und welches völlig klar ist. Dieses wird ebenfalls auf die Säurungsgefäße gefüllt, wie bey S. 31. geschehen, von der S. 47. im Verhältniß stehenden Weinstainsauce zugemischt, und bis zur vollkommenen Säure dann ungefüllt, wenn die Oberfläche der Masse den Schein annimmt trübe zu werden.

S. 53.

Obstessig bereitet man aus jedem Obste, gepropstes und wildes, vorzüglich aber aus Aepfeln und Birnen. Das Verfahren ist folgendes: Das Obst wird mit wenig Zusatz von Wasser ausgekeltert. Mit diesem Moste füllet man alsdann die Fässer ganz voll, bringt sie in den Keller, und läßt die Spunde offen. Hier geht

nun in dem Moste die erläuterte geistige Gährung vor, wodurch dieselbe in einen weinartigen Saft übergeheth.

Nachdem diese Masse so 4 — 6 Wochen, nach Beschaffenheit der Umstände, gelegen hat, und die Gährung vollkommen beendigt ist: so wird sie von dem groben abgeschiedenen Bodensatz ab-, und auf andere Fässer gezogen, die man bis auf eine Querhand hoch leeren Raum voll füllet, und mit offenem Spunde auf das Lager, wie bey dem Bieressig gelehret, bringet, wo dann von der in S. 47. bereiteten Weinstein- sauce verhältnißmäßig beygemischt, und die Masse bis zur vollkommenen Säure abwechselnd umgefüllt wird. Dieser Essig wird weit früher und oft binnen 14 Tagen ganz rein sauer, und erhält übrigens schon, vermöge der Obstsäure, eine große Schärfe, so daß man gewöhnlich einen großen Theil Wasser bey dem Gebrauch hinzuthun muß.

S. 54.

Essig aus faulem oder unreifem Obst, nach Christ:

Faules Obst kann sehr gut zu Essig gebraucht werden, Aepfel und Birnen vorzüglich, welche

man gewöhnlich als unbrauchbar wegwirft, und wodurch in solchen Jahren, wo das Obst besonders dem Faulwerden unterworfen ist, beträchtlicher Schaden entsteht. Man sammle daher den ganzen Winter die faulenden Äpfel, thue sie in ein wasserdichtes Faß, dessen oberer Boden herausgenommen ist, und stelle dieses neben das Äpfellager in den Keller; so kann man auch alle Schaalen und übrigen Obstabgänge hinzuthun.

Im Frühjahre wird dieses Obst in einem Stampftroge gestampft und zerstoßen, und sodann abgекелtert. Der Saft davon ist klar, und hat einen süßen obgleich faulen Mostgeschmack, welcher letztere sich durch die Gährung verliert.

Dieser Saft bleibt in einem offenen Gefäße 2 — 3 Tage stehen, wo sich dann alle darin befindlichen Unreinigkeiten oben ansetzen, und abgeschöpft werden.

Die Weingährung ist bereits in dem Äpfel vor sich gegangen, aber die Essiggährung noch darin. Diesen Most bringt man nun, wie vielfach gelehrt, auf das Lager in die freye Luft, füllt damit die Essigfässer nach vorheriger Bereitung verhältnißmäßig damit an, und behandelt denselben wie den im S. 47. beschriebenen gebrauten Essig.

S. 55.

Es ist aus allen diesen nun wohl leicht zu ersehen, daß aus allen Gewächsen, Kräutern, Wurzeln &c., welche nur einigermaßen Zuckerstoff enthalten, auf verschiedenen Wegen Essig erzeugt werden kann, wozu die Mittel in den vorhergehenden §§. genugsam angegeben worden sind, und ich gehe daher nur noch zur Bereitung eines künstlichen Weinessigs, der auf eben diesem Wege hervorzubringen ist, über.

S. 56.

Bei Erzeugung eines künstlichen Weinessigs ist, mit Bezugnahme des früher Gesagten, zunächst die Wahl der Bestandtheile aufzusuchen und zu berücksichtigen, welche von der Art seyn sollen, daß daraus ein Essig hervorgehet, welcher dem ächten Weinessig, wenn auch nicht ganz, denn doch beynahe gleich kommt, es müssen sich daher in den anzuwendenden Materialien (Bestandtheilen) Geist, Sauerstoff und Weinartiges vereinigen. Das Brauen, oder die wesentliche Vereinigung (Verbindung) der Bestandtheile, ist ferner ein Hauptaugenmerk des Künstlers; da eine Vernachlässigung sehr oft großen Nachtheil fördert, welcher mit Nichts mehr

gut gemacht werden kann. Eine genaue Befolgung der hier gegebenen Belehrung sichert indessen vor jedem Nachtheil.

S. 57.

Der Bestandtheile zu einem künstlichen Weinsaffig sind fünfzeley:

erstens, Wasser,
zweytens, Weinstein,
drittens, Honig,
viertens, Spiritus,
fünftens, Kräuter.

S. 58.

Nach zweckmäßiger Wahl der im vorigen S. angenommenen Ingredienzien geschieht die Zusammensetzung und Bereinigung derselben auf folgende Art:

Der Weinstein wird zuvörderst gestoßen und gesiebt. Die Kräuter werden durch zweymaliges Kochen mit Wasser und endlich durch starkes Pressen ausgezogen, so daß diese einem starken Extrakt gleichen.

Wenn dies alles so bereitet worden, so setze man die bestimmte Quantität Wasser (welche sich weiterhin näher bestimmt) aufs Feuer, schütte den Honig hinzu, welcher sich, da er auf den Grund

des Gefäßes fällt, sogleich auflöset und mit dem Wasser vereiniget. Der Kräutereextrakt wird nun hinzugegossen, der sich ebenfalls sogleich mit dem Ganzen vereiniget. Mit dem pulverisirten Weinstein ist es jedoch etwas schwieriger, dieser vereiniget sich nicht allein nicht sogleich mit dem Uebrigen, sondern er löset sich auch äußerst schwer und langsam auf, und es sind daher die Zeichen und Merkmale einer vollkommenen Auflösung, wodurch einzig auch eine vollkommene Vereinigung bezweckt ist, genau zu beobachten.

S. 59.

Nachdem das Wasser, der Honig und der Kräutereextrakt vollkommen vereiniget worden sind, welches bestimmt anzunehmen bleibt; wenn das Wasser lauwarm zu werden anfängt, so schüttet man allen dazu bestimmten Weinstein hinzu, und läßt ihn so lange mit dem vereinigten Wasser kochen, bis die Oberfläche desselben, welche fortwährend mit einem dicken Schaum besetzt seyn wird, ganz klar geworden ist, so daß dieselbe einem Spiegel gleicht. Es darf dann zur völligen Vereinigung noch eine kurze Zeit überwallen, und man kann gewiß seyn, daß sich

D

aller Weinstein aufgelöst hat. Näher wird sich
dieß aus folgendem ergeben.

Um die Bereitung eines künstlichen Weinessigs
an das beym Bieressig gelehrtte Verfahren anzuschließen,
will ich ein Brauen von 12 Orhoft
Wasser zum Grunde legen.

S. 60.

Es gehört hierzu:

12 Orhoft Wasser,

6 Stein Honig,

5 — rother Weinstein,

$\frac{2}{3}$ Orhoft Spiritus zu 50 Grad Richter,

8 Pfund Estragon.

S. 61.

- 1) Der Weinstein wird, wie im S. 57. angeführt ist, gestoßen und gesiebt;
- 2) die Kräuter werden klein geschnitten und in einigen Kannen Wasser so lange gekocht, bis keine Kräfte mehr in denselben zu spüren sind; man kocht sie daher mehrere male;
- 3) wenn dies alles so bereitet worden, wird das Wasser in den Kessel gethan und Feuer darunter gemacht;
- 4) wenn das Wasser heiß zu werden anfängt,

wird der Honig und kurz darauf auch der Weinstein hinzugethan;

5) sobald es kocht, legt man Holz unter, damit es Wellen schlägt, und nicht unter sich kocht; *)

6) es wird so lange mit kochen fortgefahen, bis der Weinstein sich völlig aufgelöst hat, welches man, wie schon bemerkt, daran erkennt, wenn die Oberfläche so blank als ein Spiegel geworden ist, oder wenn kein Schaum mehr aufsteigt, welches bey der angenommenen Quantität binnen einer halben Stunde geschieht. **)

Sobald dies alles geschehen, ist die zweyte Hauptperiode

*) Wenn diese Masse ins Kochen kommt, so muß eine Partie Holz in Bereitschaft gehalten werden, um damit dieselbe eine Zeit lang darinnen zu erhalten.

**) Ich habe ein Brauen von 10 Orhoft verdorben, weil die Masse nicht über sich in Wellen, sondern unter sich kochte, woran lediglich der Ofen schuld war, welcher, ohnerachtet aller Anstrengung, die Masse nicht zum Kochen kommen ließ. Es wurde ganz schlechter Essig.

S. 62.

Das Kühlen des rohen Essigs. Hier weicht mein früheres Verfahren, wo ich denselben so schnell als möglich zu kühlen trachtete, wieder ab. Die Kühlung geschieht gerade so, wie bey dem Bieressig bemerkt und gelehrt worden, langsam, nicht in flachen, sondern in tiefen Gefäßen, damit sich die Masse, wie auch da geschah, der Säure schon während dem Kühlen nähere.

Es soll der junge Essig bis zu 15 — 20 Grad nach Reaumur abgekühlet werden, wonach die dritte Hauptperiode, nämlich das Vermischen der Masse mit Spiritus, eintritt.

S. 63.

Das Vermischen der Masse mit Spiritus geschieht in einem Bottich, oder in einem solchen Gefäß, welches dieselbe sammt dem Spiritus auf einmal faßt; beydes wird durch starkes und anhaltendes Umrühren genau mit einander vereinigt.

Die vierte Hauptperiode ist nun:

S. 64.

Das Füllen der Fässer, welche im Verhältniß wie die Biersäuerungsfässer (nur hier mit Weinessig) vorbereitet werden, geschieht unter

stetem Umrühren der Masse, und ebenfalls drey Viertel voll. *)

S. 65.

Die mit jungem Essig gefüllten Fässer werden nun auf die in der freyen Luft bereiteten Lager gerade so hingebracht, als bey dem Bieressig (s. d.) geschehen. Der Unterschied dabey ist, daß die Spunde 3 Tage lang mit Papier zugeflebt werden, und daß binnen dieser Zeit die Gefäße nicht gerührt werden dürfen. **)

*) Es bleibt jedoch zu bemerken, daß die Säuerungsfässer nicht so groß als die bey dem Bieressig angenommen seyn können. Die größten, wenn der Essig in freyer Luft gemacht werden soll, dürfen nicht über 50 Berliner Quart halten.

**) Nach dieser neuern Methode wird denn nun viel Mengstliches und Umständliches erspart oder umgangen; so z. B. die Einrichtung der Säuerungstube, das Heizen derselben, die Grade der Hitze zu leiten u. dergl. mehr, wobey zugleich leicht erhellet, daß der Essig, ohnerachtet aller angewandten Mühe, nicht allein mehrerer Ausgaben (Holz, Leute u. s. w.) bedarf, sondern auch dem Verderben leicht ausgesetzt wurde, da die Essigfässer, während sie in der Säuerungstube lagen, nicht gerührt werden durften, die Masse kam daher auch

S. 66.

Nach drey Tagen, als der junge Essig in den verklebten Säurungsfässern ruhig gelegen, werden die Spunde gedffnet, der Essig, wie bey dem Bieressig (s. d.) geschehen, abgelassen, untereinander sorgfältig gemischt, und dann wieder gleichförmig in die auf dem Lager sich befindenden Gefäße gebracht.

S. 67.

Das Umfüllen des künstlichen Weinessigs geschieht jedesmal, wenn, (wie dies ebenfalls bey dem Bieressig angenommen) die Oberfläche in den Gefäßen nicht mehr klar, sondern trübe zu werden anfängt, und wird so lange fortgesetzt, als der Essig noch nicht hinlänglich sauer und scharf geworden, und den Geschmack und Geruch

nicht untereinander, und jedes Gefäß bildete, je nachdem die Lage desselben war, andere Säure, welche verschiedene Säuren bey dem völligen Vermischen des fertigen Essigs demselben oft einen schiefen Geschmack beyfügten, welcher, wenn die Wahl der Fässer nicht mit der größten Genauigkeit geschah, (denn oft wurden auch wohl einige übelriechend) oft auch in übeln Bergeschmack übergieng, wodurch der Essig ganz unbrauchbar werden mußte.

eines reinen Weinessigs angenommen hat. Hierbey bleibt noch zu merken, daß während des Ab- und Auffüllens jedes einzelne Gefäß genau umgeschwenkt, und gleichsam mit dem jungen Essig gereinigt werden muß, damit der Satz, welcher sich am Boden befindet, (und der bey dem Bieressig besonders aufbewahrt wurde) aus jedem Gefäß rein heraus und in das Hauptfaß, in welchem sich die Masse sammelt, übergeht. In dieser Hinsicht wird auch bey dem Wiederauffüllen der Masse aus dem Hauptfaß, während desselben ein ununterbrochenes Umrühren erfordert, damit sich der Satz wieder gleichförmig in den Säurungsgefäßen vertheilet, wodurch die Gleichheit und Güte des Essigs einzig befördert wird.

S. 68.

Wenn endlich der Essig fertig geworden ist, so richtet man es so ein, daß derselbe 3 — 4 Tage ruhig liegen und klar werden kann; denn nun soll derselbe völlig klar abgezogen werden, und der Satz zurück bleiben, dessen Anwendung später gelehrt werden soll.

Der Essig wird daher nach erhaltener Vollkommenheit rein und klar von den Säurungsgefäßen abgezogen, und in größere Gefäße in

den Keller gebracht, wobey jedoch zu bemerken bleibt, daß

- 1) die im Keller zu füllenden Gefäße ganz voll seyn müssen, und daß sie
- 2) ganz dicht mit einem gut passenden Spund zugespundet werden müssen.

Die gefüllten Gefäße sollen endlich in einer solchen Höhe auf dem Lager liegen, daß unter jedes bequem noch ein Gefäß gesetzt werden kann, welches zum spätern Abziehen nöthig wird. Wollte man den Essig klären, so müßte dies sogleich nach dem Einbringen in den Keller (wie bey dem Bieressig gelehrt) mit Hausenblase geschehen; ich bin aber kein Freund davon, der Essig verliert einigermaßen an seiner Schärfe, und klärt sich auch ohne diese Anwendung, höchstens würde derselbe einmal mehr abgezogen werden müssen.

S. 69.

Der auf den Gefäßen im Keller sich befindende Essig bleibt nun ruhig einen Monat liegen, nach welcher Zeit derselbe behutsam und klar abgezogen wird; man reiniget die Gefäße sorgsam mit klarem Essig, und füllt sie wieder mit dem abgezogenen Essig voll. Der Satz aber wird in

einem besondern Gefäß aufbewahrt, wovon jedoch der sich etwa klärende Essig später, bey erneuertem Ueberfüllen des auf dem Lager ruhenden reinen Essigs, angewendet wird.

S. 70.

Diese Umfüllung geschiehet drey Monate hintereinander, wie dieß bey dem erstern geschehen, hierauf bleibt der Essig noch 2 — 3 Monate stehen, und wird dann nach einem abermaligen Umsziehen keinen Satz mehr bey sich haben.

Je älter der Essig werden kann, je schöner und besser wird sein innerer Gehalt und Güte, wodurch sich zugleich der baare Werth desselben erhöht.

S. 71.

Die Zeichen eines guten Essigs, und wenn derselbe in allen Perioden genau und akkurat behandelt, und zur rechten Zeit abgenommen worden, sind ein reiner Geschmack, es darf derselbe besonders keinen Nachgeschmack an sich haben, nach irgend einem Ingredienz oder wohl gar nach dem Faß, er soll auf der Zunge weiter nichts als reinen Essig verrathen. Wenn der Essig fertig ist, so muß er binnen 4 — 6 Wochen so rein und klar wie Gold seyn, und die darin noch entz

haltenen Hefen am Boden des Gefäßes sich abgesetzt haben. Der Essig darf ferner, selbst wenn nur wenig in einem Fasse wäre, keinen Schimmel oder gar eine Decke erhalten, oder fahrigt werden, er muß sich vielmehr ganz rein erhalten und mit jedem Tage besser werden.

Ein solcher Essig ist nicht nur zum Färben, zum Einmachen der Früchte, und überhaupt zum allgemeinen Gebrauch, sondern auch zu Medikamenten mit Vortheil anzuwenden.

S. 72.

Was das Brauen dieses Essigs betrifft, so geschieht dieses wohl am besten in einem Brauhause, wo nicht allein der Braukessel, sondern auch der Stellbottig sich dazu eignet, denn es ist besonders zu empfehlen, daß die Quantität fertig gebrauten Essigs in einem Gefäße gemischt werde, damit man sich von der Nichtigkeit der Bereinigung genau überzeugt, da diese entgegen gesetzt sehr nachtheilig auf die Güte desselben wirken kann.

Einige glauben zwar, daß der rohe Essig auf dasjenige Bier, welches später gebraut wird, nachtheilig wirken könne, es hat sich aber das Gegentheil ergeben, und das Bier erhielt

gewöhnlich einen sehr schönen und weinartigen Geschmack. Die gesunde Vernunft lehrt übrigens schon, daß der junge rohe Essig, welcher nichts weniger denn Säure, vielmehr eine angenehme Süße an sich hat, nicht nachtheilig werden kann, so wie die Ingredienzien, aus welchen derselbe besteht, ebenfalls nicht darauf hindeuten.

S. 73.

Den Saß oder auch die Hefen benutze ich folgendergestalt bey einem zweyten Brauen, nämlich:

Zu einer eben solchen Quantität Essig an Ingredienzien:

- 11 Orhoft Wasser, *)
- 2½ Stein rothen Weinstein,
- 3 — Honig,
- 8 Pfund Estragon,
- ¾ Orhoft Spiritus zu 50 Grad Richter,
- 1 — Hefen oder Saß.

Nach dem ersten Brauen verlor ich daher an der Masse 1 Orhoft, welcher sich in den Hefen

*) Ein Orhoft ist zu 188 Berliner Quart, ein Stein zu 22 Pfund, und ein Pfund zu 32 Loth angenommen worden.

absetzt. Diese Hefen sind aber gleichsam ein Inventar der Essigbrauerey, oder des Essigerzeugs, denn sie setzen sich bey jedem Brauen wieder ab, und lassen sich fortwährend mit gleichem Vortheil wieder brauchen. Erhielt ich daher vom ersten Brauen 9 — 10 Orhoft reinen Essig, so erhalte ich bey dem zweyten bestimmt 10 und drüber, exclusiv der abgesetzten Hefen, und der Essig wird weit eher zum Abziehen und Lagern im Kelller fertig. Was bey Anwendung der Hefen nothwendig wird, ist, daß dieselben nicht unter den gebrauten Essig im Kessel oder Stellbottig gebracht, sondern in die Säurungsfässer, vor dem Auffüllen der Masse, gleichförmig vertheilt werden dürfen.

Die Behandlung des zweyten Brauens nach dem Füllen bleibt dieselbe, wie dies bey dem ersten gelehrt worden, und so bleibt das Verhältniß bey der Essigfabrikation, wenn einmal gebrant worden ist, bey allen folgenden ein und dasselbe Verhältniß.

S. 74.

Die Berechnung des ersten Brauens, so wie der Ertrag desselben, würde folgendergestalt aufzufinden und anzulegen seyn:

6 Stein Honig, . . .	33 Thlr. — Gr.
5 — rother Weinstein, . . .	16 — 12 —
8 Pfund Estragon, . . .	1 — 4 —
$\frac{1}{3}$ Orhoft Spiritus zu 50 Grad	
Richter,	20 — — —
Holz u. Aufwartung, . . .	4 — 8 —

Summa 75 Thlr. — Gr.

Wenn bey diesem ersten Gebräude 9 Orhoft hervorgehen, so würde der Erzeugungspreis auf jeden Orhoft mit 8 Thlr. 8 Gr. sich berechnet haben.

In Berlin und auch in andern großen Essigfabriken wird in Quantitäten der Orhoft für 16 — 18 Thlr. verkauft.

S. 75.

Die Berechnung und der Ertrag des zweyten und der nachfolgenden Brauen würde folgende Resultate liefern:

3 Stein Honig,	16 Thlr. 12 Gr.
$2\frac{1}{2}$ — rothen Weinstein, . . .	8 — 6 —
8 Pfund Estragon,	1 — 4 —
$\frac{1}{3}$ Orhoft Spiritus zu 50 Grad, . . .	20 — — —
Holz u. Aufwartung,	4 — 8 —

Summa 50 Thlr. 6 Gr.

Der Orhoft würde sich hier nun auf 5 Thlr. stellen, da 10 derselben hervorgehen, und an der Verlagssumme 24 Thlr. 18 Gr. erspart werden.

S. 76.

Bei dem Abnehmen des vierten Brauen werden die Hefen, im Fall damit nicht ein Orhoft angefüllt werden könnte, mit abgekochtem aber völlig wieder abgekühltem Wasser vermischt, auf das Lager gut verspundet in den Keller gebracht, wo sie bis zum nächsten Brauen liegen bleiben.

Bier Brauen sind auf ein Jahr anzunehmen, unter den hier aufgeführten Umständen. Bei dem fünften, als das erste im zweyten Jahre, ist bei den Ingredienzien mit den aufbewahrtesten Hefen, welche schwächer sind als die andern, nur 1 Stein Weinstein zu ersparen.

S. 77.

Nach diesen hier gegebenen Erklärungen, welche meines Erachtens nicht deutlicher gemacht werden können, sind:

im ersten Brauen	9	Orhoft,
im zweyten	—	10 —
im dritten	—	10 —
im vierten	—	10 —
		<hr/>
daher im ganzen Jahre	39	Orhoft

erzeugt worden, welche zusammen vermischt einen sehr guten haltbaren reinen Essig darstellen werden, und obwohl es zwar nicht unumgänglich nöthig ist, die ganze Masse durch Mischen zu vereinigen, so wird dies bey einer reellen Fabrik doch immer vorausgesetzt, woraus hervorgehet, daß der Essig ein Jahr, ehe etwas davon verkauft wird, alt werden muß. Eine Fabrik, welche den Verlag dazu verwenden will, wird indessen, um den Ertrag zu erhöhen, statt dieser 39 Orhoft wohl auch 156 Orhoft zu erzeugen suchen, und gewiß auch dabey richtig kalkulirt haben.

Diejenigen Verhältnisse, welche bey kleinern Erzeugnissen eintreten, sind nach dem gelehrten leicht aufzufinden.

§. 78.

Nach den aufgeführten Regeln und deren praktischer Anwendung sind alle und jede Essiganweisungen, in so fern sie nur eine klare Masse darbieten, und sich zum Auffüllen eignen, zu erproben und in Essig zu verwandeln; sind die Ingredienzien jedoch von der Art, daß ein starker Satz nachbleibt, und dieser Satz besteht nicht aus Weinstein, so muß derselbe vor dem Auffüllen auf

die Gährungsfässer durch starkes Auspressen ab-
gesondert werden, wornach sich denn das Ganze
an unser Verfahren in jeder Hinsicht anschließt,
und ich übergehe die tausende von Mischungen und
Rezepten, welche noch aufzuführen seyn würden,
da ich weder Freund von Rezepten, noch weniger
aber von Weitläufigkeiten bin, und führe nur,
um zugleich der Hauswirthschaft etwas darzu-
bieten, noch einige feine aufgesetzte Essige, die
aus dem erzeugten hervorgebracht werden kön-
nen, auf.

§. 79.

Feine Essige sind diejenigen, welche durch
einen Zusatz von Gewürzen, Kräutern, Früch-
ten u. dergl. m., mittelst des Digerirens an der
Wärme, einen diesen genannten Gegenständen
ähnlichen Geschmack erhalten. Sie sollen theils
der Gesundheit zuträglich seyn, theils auch Speis-
sen, wozu sie verwendet werden, einen ange-
nehmen feinen Geruch und Geschmack mittheilen.
Zu der Bereitung dieser feinen Essige wird keine
besondere Geschicklichkeit und Aufmerksamkeit er-
fordert, ich will hier einen kurzen Weg zeigen,
nach welchem man alle Arten leicht verferti-
gen kann.

S. 80.

Bier = Räuber = Essig (Vinaigre des quatre voleurs). Hierzu nimmt man die äußerste Spitze von frischem Wermuth, von Rosmarin, von Salbey, von Raute, und zwar von jedem 5 Loth; ferner getrocknete Lavendelblumen 4 Loth, Knoblauch 4 Loth, Kalmus, Caneel, Gewürznelken und Muskatennuß 2 Quentchen, guten starken Essig 8 Pfund, dies alles in einer zugestopften Flasche an der Sonne 6 — 8 Tage digeriren lassen, hernach den Saft ausgepreßt und filtrirt. Endlich thue man noch 1 Loth in Wein aufgelösten Kampher hinzu.

S. 81.

Orangenblüthessig erhält man durch vollkommene schöne Orangenblüthen, welche von den Stielen gereinigt, in eine Flasche gelegt, und drey Theile derselben mit Essig angefüllt, der Wärme 10 — 12 Tage ausgesetzt werden.

S. 82.

Himbeereffig. Wenn man Himbeeren mit etwas Zimmt und Nelken in eine Flasche mit Essig bringt und, wie bemerkt, digeriren läßt.

S. 83.

Kirscheffig. Durch Kirschen, die mit
E

sammt den Kernen in eine Flasche mit Essig der Wärme ausgesetzt werden.

S. 84.

Nelkenessig. Durch die Blätter von dunkelrothen Nelken, nachdem sie völlig gereinigt sind, in einer Flasche mit Essig digerirt.

S. 85.

Erdbeereessig. Durch Erdbeeren, wovon eine beliebige Quantität mit Essig in einer Flasche digerirt wird.

S. 86.

Rosineneessig. Durch kleine Rosinen, welche rein gewaschen, abgetrocknet, mit etwas Zimmt und Nelken vermischt, in einer Flasche mit Essig digerirt.

S. 87.

Blumeneessig. Durch Rosen, Orangenblüthen, Beilchen- und Kornblumenblätter, Violeuwurzel und Citronenmelisse, in einer Flasche mit Essig digerirt, und nach 2 — 3 Wochen filtirt.

S. 88.

Ich könnte, wollte ich anders weitläufig werden, wohl noch einige hundert Sorten feine Essige aufführen, halte dies aber gänzlich für uns

nöthig, da aus dem bereits angegebenen leicht zu erachten ist, daß auf eben diese Weise aus allen und jeden Wurzeln, Kräutern, Blumen, Hölzern, und was es auch seyn mag, durch Digeriren der Geschmack sowohl als auch der Geruch eines jeden einzeln herausgezogen, und dem darauf gegossenen Essig mitgetheilt werden kann.

Anfragen, welche diese Schrift veranlassen möchten, werde ich gern und nach Möglichkeit belehrend beantworten, da diese aufgeführten Anweisungen lediglich die Resultate praktischer Erfahrungen geworden sind.

Etwanige Druckfehler in dieser Schrift wolle man geneigtest durch die weite Entfernung des Verfassers vom Druckort entschuldigen und selbst verbessern.

Nach:

Nachstehende Schriften sind unter andern
in der Darnmannschen Buchhandlung zu
Züllichau und Freystadt erschienen:

- Anweisung für Frauenzimmer, die Produkte des Obst-
gartens in der Haushaltung auf das mannichfaltigste
zu benutzen. 2 Theile. 8. I Thlr. 8 Gr.
- Glor und Verfall der Länder, als natürliche Folgen der
Begünstigung oder Bedrückung der Landwirthschaft
und der Freyheit oder Beschränkung des Handels mit
rohen Produkten dargestellt. 8. 9 Gr.
- Herings Mannichfaltigkeiten zur Beförderung guter
Gesinnungen, gemeinnütziger Kenntnisse, angeneh-
mer Unterhaltung und erlaubten Scherzes. Zwey
Theile. 8. I Thlr. 12 Gr.
- Klatte Versuch über die Pferdezuucht und ihre Verbes-
serung. 8. 8 Gr.
- Leuperts Anleitung zu einer Landwirthschaftsrechnung,
die sowohl dem Gutsbesitzer sein Eigenthum, als auch
den Beamten für Verdacht sichert. gr. 4. I Thlr.
- Literatur, encyclopädisch = physikalische, vom Prof. We-
ber und Prof. Wrede. gr. 8. 20 Gr.
- Matuschka Beyträge zur Kenntniß der Bienen und ih-
rer Zucht; für Naturforscher und Bienenfreunde.
2 Theile. 8. 3 Thlr. 6 Gr.
- Dessen Delschlägers sicheres aber auch einziges Mittel,
Länder zu bevölkern, die Gutsbesitzer zu bereichern,
und die Unterthanen wohlhabend und glücklich zu
machen. 8. 10 Gr.
- Mezle Erzählungen für Hütekinder. 12mo. 4 Gr.
- Müller, der Werth der kultivirten Schaafpocken = Im-
pfung, nach zahlreichen Impf = Versuchen bestimmt.
Herausgegeben von Kausch. Mit illumin. Kupfern.
gr. 8. brochirt. 16 Gr.
- Pfeil, über die Ursachen des schlechten Zustandes der
Forsten und die allein möglichen Mittel, ihn zu ver-
bessern. 8. 18 Gr.
- Webers systematisches Handbuch der deutschen Land-
wirthschaft. 2 Theile. gr. 8. I Thlr. 14 Gr.



Festband B

267

