

man auf 4 Pfund Himbeerensaft 3 Pfund Zucker und 2 Quart starken Weinessig. Dieß alles kocht man bei gelindem Feuer eine Viertelstunde lang. Alsdann klärt man die Flüssigkeit mit Eiweiß, filtrirt sie und füllt sie auf Flaschen. Wenn man von diesem Himbeeressig trinken will, so gießt man etwas davon in ein Glas und mischt dann Wasser darunter.

Holzeßig gewinnt man aus der beim Theerschweelen, bei der Entwicklung des Steinkohlengases und der Verkohlung des Holzes in verschlossenen Räumen (S. 240, 251, 254.) abfließenden brenzlich öblichten Holzsäure, durch einen Reinigungsproceß. Man siedet nämlich diese unreine Säure mit kohlensaurem Kalk, nimmt dabei mit Schaumlöffeln die oben schwimmende theer- und öblartige Flüssigkeit ab, filtrirt die Masse, kocht sie abermals, schäumt sie wieder ab, läßt sie in hölzernen Gefäßen crystallisiren, schmelzt die Crystalle wieder in einem eisernen Kessel, und verkohlt hierbei das Dehl durch ein starkes Feuer. Die hierauf und nach abermaligem Filtriren erhaltenen reinen Crystalle von essigsauerm Kali löst man auf, das Kali aber entfernt man durch Schwefelsäure. So gewinnt man eine reine Essigsäure, die man zuletzt noch destillirt. Es giebt übrigens noch viele andere Reinigungsmethoden, z. B. durch ein Gemenge von Braunstein und Kohlenpulver und nachmaliges Destilliren. — Wenn man jeden guten Essig auf gewöhnliche Art destillirt, so erhält man in der Vorlage des Destillirgeräthes die eigentliche Essigsäure (destillirten Essig), welche den Hauptbestandtheil aller Essige ausmacht.

Neuntes Kapitel.

Die Zuckersiederei und Zuckerraffinerie.

§. 482.

Manche Baumstämme, Pflanzenstängel, Wurzeln und Früchte enthalten einen süßen Saft, woraus wir durch Sieden und Reiz-