

Vier und dreyßigster Brief.

Aus demjenigen, was ich Ihnen, meine wertheſte Freundin! im zweyhunddreßigſten Briefe über den Gang der Gährungsprozeſſe überhaupt mitzutheilen das Vergnügen hatte, wird es Ihnen einleuchtend ſeyn, daß alle verdünnte geiſtige Flüſſigkeiten auch der Eſſiggährung fähig ſind. Da auch überdieß verſchiedene andere Pflanzentheile ohne die weiznichtige Gährung zu durchwandern in Eſſiggährung übergehen, ſo iſt es nicht zu verwundern, daß man viele Subſtanzen zur Bereitung des Eſſigs angewendet hat. Mehrere der Eſſigbrauer thun mit ihrem Verfahren ſehr geheimnißvoll; wenn man aber die Theorie der Gährungsprozeſſe kennt, ſo ſieht man, daß manches in den Eſſigrezepten überflüſſig iſt und der Eſſig auf einem einfacheren Wege hätte erhalten werden können. — Ein guter Eſſig muß erſtlich die gehörige Menge Eſſigſäure enthalten und ſo ſtark ſeyn, daß 2 Loth deſſelben wenig-