

stens 1 Quentchen gestoßene Pottasche zur Abstumpfung der Säure erfordern. Wenn er überdies hell und von bloßer Weinfarbe erscheint, nicht leicht fahmig wird, die Säure nicht verliert, und nicht so bald in einen zähen Zustand übergeht, so erkennt man ihn für vorzüglich.

Manche wollen den Essig durch Spanischen Pfeffer, Seidelbast und dergleichen schärfen, oder ihn durch etwas Schwefelsäure stärker machen; beides aber sind Essigverfälschungen. Wollen Sie ja einen schwachen Essig auf eine unschädliche Art leicht stärker machen, so lösen Sie in 1 Kanne desselben 1 Quentchen Weinsteinssäure (in den Apotheken unter dem Namen wesentliches Weinstein Salz käuflich) auf.

Die Essigbrauereyen im Großen will ich übergehen, und Ihnen statt dessen einige Methoden, deren Sie Sich zur Bereitung eines guten Essigs bedienen können, mittheilen. Nehmen Sie 8 Pfund geschrotenes Weizen- und 4 Pfund Gerstenmalz und lassen Sie dieses mit 6 Kannen lauwarmem Wasser in einer reinen hölzernen Wanne gut aufrühren; hierauf lassen Sie 60 Kannen siedendes Wasser der Masse hinzufügen, und alles bis etwa den andern Morgen stehen. Die erhaltene Würze wird nun abgegossen, und das Letzte allenfalls durch einen