



# Vom Essige.

## Erstes Capitel.

### Was Essig und wie vielerley dessen sey?

**E**ssig werden in genere alle saure Liquores genennet/ sie mögen von mineralien oder vegetabilien gemacht seyn. In specie aber wird der von seiner natürlichen Art abgewichene und sauer gewordene Wein und Bier Essig genennet/ und am meisten vor allen andern sauren liquoren zur Speise und Arzney gebrauchet. Wie wohl der von Aepffel- und Birn- Saft gemachte Essig in der Küche auch seinen guten Nutzen hat.

Diese Veränderung des Geschmacks des Weins und Biers/ (auch anderer außgepresten Früchte Saft/ zu einer Essig-Säure entstehet durch eine zerstör und verderbliche fermentation oder ungeziemenden Gährung dieser liquoren / in welcher die spiritueuse Theile derselben evaporiren und die tartarische vitriolische Theile allein zurücke gelassen  
seyen