

sich auch nur an solche, deren Wein sehr geistig ist, und welche lange Zeit in den Gährungsbottichen verweilten. Je länger die Trestern im Weine untergetaucht bleiben, um so geistiger sind sie; Jedermann kennt diese Erscheinung, die sich auch an den in Branntwein und Essig eingemachten Früchten beurlundet. Man weiß, daß der Alkohol und der Essig in diesem Falle einen großen Theil der in ihnen enthaltenen Flüssigkeiten fahren lassen, um sich in den Früchten, denen sie als Behikel dienen, zu concentriren.

Die auf die oben beschriebene Weise in den Kufen oder Bottichen eingepreßten Trestern werden der Luft ausgesetzt gelassen; nach einiger Zeit erhitzt sich deren Oberfläche bis auf eine gewisse Tiefe, und es tritt die saure Gährung ein. Dann läßt man sie abkühlen und entfernt mit einer Kachel, welche die Form eines breiten langen Messers hat, all die oberflächlichen Trestern, welche gewöhnlich vertrocknet und verdorben sind; ist man bis auf den sogenannten gesunden Theil der Kufe gelangt, so läßt man dieselben einige Tage lang schwitzen, worauf sie den zur Grünspan-Fabrikation erforderlichen Grad von Säure erhalten haben werden.

Die Fabrikanten, die ihrem Fache gewachsen sind, erkennen den äußersten Grad der Säure gewöhnlich aus dem Geruche; denn die Essigsäure der Trestern ist dann so concentrirt, daß sie sich in Gasform aus der Kufe entwickelt, in die Augen brennt und Thränen verursacht, und daß sie auch auf das Geruchsorgan ein merkliches beißendes Gefühl ausübt. Bringt man nun das Kupfer mit solchen sauren Trestern in Berührung, so überzieht sich dasselbe bald mit einer schönen smaragdgrünen Kruste. Die sauergewordene Schichte Trestern wird mit dem beschriebenen messerförmigen Instrumente abgenommen, worauf man die unterliegenden Schichten nach und nach, und in dem Maße, als sie sauer werden, auf ebendieselbe Weise behandelt.

Von der Bereitung des Essiges aus den Trestern.

Die Trestern liefern, wenn sie gehörig sauer geworden, einen vortrefflichen Essig, der sich sowohl zum Tischgebrauche, als zur Bereitung verschiedener essigsaurer Salze mit Vortheil verwenden läßt.

Man weicht die Trestern zu diesem Behufe je nach der Stärke des Essiges, den man erhalten will, mit einer größeren oder geringeren Menge Wasser eine gewisse Zeit über ein, drückt dann die Masse aus, und destillirt hierauf.

Ich bediene mich zu diesem Behufe schon ein ganzes Jahr lang eines Apparates, welcher nach Art des Woulfschen aus einem Kessel und drei oder vier Recipienten besteht. Ich fülle nämlich den Kessel