# Wirthschafts-Beiträge.

## Sichere und nüzliche Art Weinessig zu machen.

Dieses beruhet erstens auf der Verfertigung der Essigmutter; und zweitens auf der Absönderung des Weingeistes von dem zum Essig bestimmten Weine, welcher ausserdem bei der Gährung verlohren gehet.

### Die Essigmutter wird im gegenwärtigen Falle folgender Gestalt bereitet:

Man stösset im Herbste unreife Trauben in einem Mörser, preßt den Saft aus, und läßt sowohl diesen als die Trauben selbst miteinder eintroknen. Diese Essigmutter wirft man in ein versauertes Faß, und rechnet auf zwanzig Pfund Wein ein Pfund derselben, ehe man aber den Wein selbst aufgiesset, thut man ihn in eine wohlverzinnte Blase, und ziehet z. B. von 20 Kannen ungefehr Spiritus vini ab, das übrige in der Blase

läßt man abkühlen, und gießt es auf die vorerwähnte Essigmutter, dekt das Gefäß zu, und läßt es etliche Tage in ziemlicher Wärme stehen. Nach Verlauf von 6 bis 8 Tagen wird man den schärfesten, lieblichen und klaren durchsichtigen Essig abziehen können.

Alsdann verfährt man mit anderem Weine auf eben die Art, und füllet das Gefäß wieder voll. Der Vortheil dieser Methode bestehet fürnemlich darinn, daß man den Spiritus erhält, ohne den Essig dadurch zu schwächen, als welcher vielmehr nur desto stärker und saurer wird.

Eine andere Art die Essigmutter zuzubereiten.

Man wäscht weissen oder auch nur rothen Weinstein so lang, bis das Wasser rein davon ablauft, und troknet ihn an der Sonne. Hernach stößt man denselben zu Pulver, gießt guten Weinessig darauf, füllet die Masse in eine Retorde, und distillirt mit gelindem Feuer aus der Sandkapelle alle Flüssigkeiten davon ab, welche meist ohne Säure übergehen werden.

Dieses wiederholt man sechs bis achtmal mit frischem Weinessig, so bekommt man endlich ein

höchst

höchst saures Pulver, welches man entweder zu einer Essigmutter gebrauchen, oder auf Reisen anstatt eines troknen Essigs bei sich führen kann, um in der Geschwindigkeit aus Wein oder Weißbier einen Essig zuzubereiten.

Man kann auch durch oft wiederholtes Einweichen des Weinsteins oder Weinsteinrahms (Cremor Tartari) in scharfen Weinessig, und jedesmaligen trokenen desselben ein Essigpulver bereiten, wovon ein Quentchen hinlänglich ist, 2 Loth Wasser zu einem guten Essig zu machen, nur muß das Einweichen jedesmal 2 Tage lang dauren.

Eine andere Art guten Essig anzusezzen.

Man nimmt frisch gebakenes Brod oder Semmel, oder gebähte Brodrinden, weichet sie in recht scharfen Essig ein; läßt sie wieder troken werden, und dieses wiederholt man etlichemal, worauf man sie in die Masse, die zu Essig werden soll, als verdorbenen Wein, Bier u. d. g. legt.

Guten und sauren Essig zu vermehren.

Man füllt ein gut ausgesäuertes Fäßgen von 10 bis 12 Kannen mit scharfen Essig, legt es an

einen warmen Ort, mit nicht ganz zugemachtem Spunde, in dasselbe einen hölzernen Hahn, und füllet jedesmal so viel Wasser oder schalgewordenes abgesottenes Bier von oben in das Faß hinein, als man durch den Hahn zum Gebrauch von dem Essig abgezapfet hat. Sollte aber der Essig zu häufig abgezapft werden, und gar zu viele Vermischung ihn schwächen, so kann man denselben durch gestossenen und in einem Beutelchen eingehängten langen Pfeffer die Schärfe wieder geben. Oder man muß zwei dergleichen Fässer anstellen, und bei öfterem Gebrauch damit abwechseln.

Was die Verwahrung des Essigs betrifft, so muß man vor allen Dingen dafür sorgen, daß die Gefäße von innen und außen sehr rein gehalten werden. Wenn die Fässer vollgefüllt sind, muß man dieselben fest verspunden, und hernach das Faß so wenden, daß der Spund auf der Seite zu liegen komme. Hierdurch wird das Eindringen der Luft, und die dadurch verursachte Erzeugung des Kahns verhindert. Dieser ist eigentlich eine angehende Fäulniß; damit nun die faule Gährung, wovon die saure Gährung beinahe schon

der

der Anfang ist, nicht wirklich erfolge, so muß der völlig fertige Essig nicht länger in der Wärme bleiben, sondern an einen kühlen und frischen, aber doch troknen und reinlichen Ort in Verwahrung gebracht, und der Zufluß der Luft möglichst von demselben abgehalten werden. Das leztere kann dadurch befördert werden, daß man reines Baumöhl oder recht guten Weingeist, der aber nicht über Potasche angezogen sein muß, in das Gefäß über den Essig gießt.

## Den Kornwurm und allerlei Insekten aus dem Korne zu vertreiben.

Dieses thut der Schwefel. Man muß sie aber mit dem Schwefelrauch suchen zu erstikken, noch ehe sie Eyer legen. Derowegen muß man im Frühjahr genau Achtung geben, wenn sich die Schmetterlinge im Magazin zu zeigen anfangen, da ist es dann Zeit mit dem Rauche anzufangen, und man muß damit fortfahren, so lange man Schmetterlinge sieht, und bis man keine mehr bemerkt: denn sie kommen nicht alle an einem Tage hervor, sondern etliche Tage nach einander.

Es kann auch den ganzen Sommer durch einigemal im Vorrathshause geräuchert werden; denn natürlicher Weise können dadurch viel Raupen hingerichtet werden, die sich schon im Korn befanden.

Es ist auch nöthig und nüzlich vorher das Korn wohl umzuschaufeln, ehe man mit dem Räuchern anfängt, dann der Rauch thut alsdenn bessere Wirkung. Eine andere Zeit, da man räuchern muß, ist im Herbst, oder sobald man merkt, daß die Raupen das Getreide verlassen. Dieses Mittel ist auch nicht besonders kostbar. Man braucht nicht mehr als ein halb Pfund Schwefel, einen Raum von zwölf Ellen lang, acht Ellen breit, und vier Ellen hoch damit zu durchräuchern, welches genug sein wird, die Insekten jedesmal zu tödten.

---

Unter-