

Der Essig.

Der Gebrauch des Essigs ist bei Färbereien, in den Apotheken und Haushaltungen bekannt genug, und widersteht der Fäulnis. Er entsteht oft wider Dank und Willen derer, die das Unglück haben, daß ihre Weine oder Biere versauern; allein dieser Essig ist unvollkommen, und seine Entstehung muß, wenn man nicht in der Wirtschaft offenbar zu kurz kommen will, möglichst verhütet oder verbessert werden: Man muß daher die Kunst zu Hilfe nehmen. Durch diese hat man gelernt, daß alle Gewächse, die in eine geistige Gährung übergehen, einen Essig abgeben können: Die besten Arten des Essigs sind indessen Wein- Bier- und Obstessig. Letztere sind in denen Ländern, die von Natur den Wein entbehren müssen, gewöhnlich; erstere aber wird häufig in denen Gegenden, wo der Weinbau von der Natur begünstigt oder doch der Wein selbst leicht zu haben ist, verfertigt. Die Art, ihn zu brauen oder zu kochen, ist zwar ziemlich bekannt; unterdessen giebt es auch hier, wie in allen Künsten besondere Vortheile und Geheimnisse, die jeder Essigsieder für sich behält und nur auf seine Nachkommenschaft fortpflanzt. Diese Kunstgriffe sind oft so wichtig, daß zuweilen in einer Stadt zehn Personen sich mit Essigsieden abgeben, unter denen vielleicht nur eine den wahren Vortheil versteht, den Essig dergestalt zuzubereiten, daß er nicht trübe wird und immerfort seine natürliche Farbe, auch den Geruch und Geschmack beibehält. Folgende Methode, guten Weinessig zu bekommen, soll bewährt seyn: man stelle zwei große eiserne Fässer an einem warmen Orte und bestige in jedem, einen Fuß vom Boden erhaben, hölzerne Stütze. Diesen Füll man mit einer Lage frischer Weinranken, Rämmen der Weintrauben oder dergleichen, bis auf einen Fuß hoch oben an die Sonne, darauf gieße man den Wein, der zu Essig werden soll, dergestalt, daß die eine Fülle voll, die andere hingegen nur zur Hälfte voll und

Acetum.

De acetum usu satis constat inter tincores, pharmacopolas & quemlibet patremfamilias, ejusque natura fere hæc est, ut putredini impedimentum obiciat. Confectur quam sapissime invitis & nil tale opinantibus iis, quos admodum mordet, acere vinum cerevisiamve cellis condita; hoc autem acetum omni nondum est numero absolutum, summaque in id intentus esse debet cura bonus quisque oeconomus, ut illud emendet, vel, quominus calamitatem in re familiari accipiat, sedulo impediatur. Artis opera hinc & huic malo mendandum est. Et arte & experientia magistra, fruges, quotquot fermentationi subjectæ sunt spirituosæ, faciundo aceto inservire, didicimus: Notissima ejus genera sunt, quæ ex vino, cerevisia pomisque parari consuevit. Commune est posterioris generis acetum terris, quibus natura eximium vini beneficium negavit: prioris vero magna connecitur copia in regionibus vitiferis vel his adiacentibus. Vulgo quidem notus est parandi acetum modus; interim & hic varia obtinent artificia & arcana, à quovis acetum confectore imo pectore condita, nec nisi cum posteris aut propinqua cognatione conjunctis communicata. Maximi sæpe momenti ista esse artificia, pro se quisque ambabus facile largietur, qui non ignorat, in una eademque interdum civitate vel denos acetum parando navare operam, à quibus unus vel alter solus artem acetum sic parandi callet, ut nunquam sit subridum, sed naturaliter subinde colore conspicuum, odoremque et saporem libi semper æqualem servet. Quæ sequitur methodus parandi bonæ notæ acetum vinarii dicitur usu probata esse: Collocares bina dolia ex quercu confecta

Le Vinaigre.

Les teinturiers, les pharmaciens, & chaque pere de famille en connoissent assez l'usage du vinaigre, dont la principale propriété est de résister à la pourriture. Le vinaigre se fait très souvent de soi même, contre toute attente & malgré les propriétaires, qui sont très fâchés de voir leur vin & leur bière s'aigrir dans la cave. Mais ce vinaigre n'est pas le meilleur; & tout bon economo doit mettre tous ses soins à le corriger, ou du moins à empêcher que son ménage n'en souffre du préjudice. Il faut de l'art pour y remédier. Or l'art & l'expérience nous apprennent que toute matière fermentable & spiritueuse peut servir à faire du vinaigre. Rien de plus connu que les espèces de vinaigre qu'on tire du vin, de la bière & des pommes. Cette dernière sorte est commune dans les pays, auxquels la nature a refusé les grands avantages de la vigne. Mais dans les contrées où celle-ci croît, ou dans les pays adjacents, on fait une grande quantité de vinaigre de la première espèce. Quoique la manière de faire le vinaigre soit assez connue du vulgaire, il y a pourtant dans cette confection même un certain art & quelques secrets, que les possesseurs gardent soigneusement, & qu'ils ne communiquent qu'à leurs proches parens. On conviendra aisément de l'importance de cet art, si l'on fait attention qu'entre dix personnes, qui occupent de ce travail dans une seule & même ville, il n'y en a quelque fois qu'un ou deux qui sachent bien y réussir, c'est à dire, qui sachent donner à leur vinaigre la clarté, une belle couleur naturelle, une saveur & une odeur constante. On assure que la méthode suivante de préparer un bon vinaigre est autorisée par l'expérience. Placé dans un endroit chaud deux vouteaux de bois de chêne, & à un pié du fond assés missez dans l'un & l'autre des treillis à bois. Sur ces treillis placez des branches de vigne recentes avec une quantité de grappes, jusqu'à ce que le tout parvienne à un pié de distance des

L'Aceto.

I tintori, li speziali, ed ogni padre di famiglia conoscono abbastanza l'uso dell'aceto, che resiste per sua intrinseca qualità alla putredine. L'aceto si fa bene spesso da se medesimo all'improvviso, e contro la voglia dei proprietari, che sono scontentissimi di scorgere il loro vino, e la loro birra inacetire nella cantina. Ma tale aceto non è della migliore qualità ed ogni buono economo deve impiegare tutte le sue cure, affine di correggerlo, e almeno per impedire che la sua economia non ne patisca pregiudicio. Per rimediare vi vuole attenzione. L'arte dunque, e l'esperienza ci insegnano che ogni materia atta alla fermentazione, e spiritosa può servire a fare dell'aceto. Non vi è cosa tanto conosciuta quanto le spezie dell'aceto che si trae dal vino, dalla birra, e dalle mele. Questa ultima sorte è molto comune nei paesi, ai quali la natura ha negato i vantaggi delle vigne. Ma nei paesi dove nascono le vigne o nelle vicinanze vi fabbrica gran quantità di aceto della prima spezie. Sebbene la foggia di fare l'aceto sia conosciuto molto comunemente, vi è non ostante in questa manifattura una tale qual arte, e qualche segreto tenuto con gran riserva dai possessori, che non comunicano altro che ai loro parenti, o ai loro figli. E facile a convenire dell'importanza di quest'arte, se si osservi che fra tra dieci persone che l'esercitano in una città non ve ne sono qualche volta che una, o due che vi sappiano bene riuscire; cioè che sappiano dare al loro aceto la chiarezza, un bel colore naturale, un sapore, ed un odore costante. Viene assicurato che il metodo seguente di fare l'aceto perfetto è convalidato dalla esperienza. Collocate in un luogo caldo due botti di legno di quercia ed a un piede di altezza formate vi

mit einem durchscherten Deckel zugebedt wird. Täglich füllet man diese halbvollte Tonne mit dem Weine der vollen mehr an, doch so, daß keine Tonne länger als vier und zwanzig Stunden voll erhalten wird. Nach dreß oder vier Tagen wird in der halbvollen Tonne eine merkliche Wärme, oder Gährung entstehen, die stufenweise zunimmt. In der vollen Tonne wird hingegen mit Vorbedacht dadurch diese Gährung unterbrochen und auf solche Weise die Entwickelung und nachherige Vereinnigung der Geister mit dem sauren Salze mehr befördert. Mit dem Ausschöpfen des vollen und Überbringung in das halbvollte Faß fahre man täglich so lange fort, bis die Gährung und innere Bewegung der halbvollen Tonne geringer wird. Dieses ist das Zeichen der geschehenen sauren Gährung: Im Sommer braucht man ohngefähr vierzehn Tage hiezu, im Winter aber mehr. Alle Essigstieber lassen sich eine besondere Stube zu diesen Arbeiten bauen und bei kühler Witterung oder im Winter heizen. Der gesottene Esig wird hierauf in reine hölzerne Fässer gethan, wohl verwahrt und an kühlen Orten aufgehoben. In metallene oder irdene glasurte Gefäße darf man keinen Esig thun; denn jene würden diesen verderben und größtentheils selbst aufgelöst werden. Der Esig läßt sich auch färben, und lohnert Zeit, Mühe und Kosten, die man auf die Brauerey desselben wendet, reichlich.

loco calido, firmesque in utroque ligneas crates ita, ut ab imo distent pedem unum. Imponas his cratibus palmides recentes, racemorum copiam, reliqua ut ab summo dolio abstint pedem unum. His affundas vinum in acetum transmutandum, eo quidem modo, ut dolium alterum adimpleatur, alterum vero ex dimidio tantum operculo perforato obtegendum. Affundas quotidie ex dolio adimpleto vinum dolio semipieno, ita tamen, ut neutrum ultra viginti quatuor horas completum vino servetur. Ternis vel quaternis diebus interjectis oritur, qui percepti sensuum ministerio potest, calor ac fermentationis sensum crescent. Priemeditato autem consilio hac in dolio pleno interruptur fermentatio, eoque modo resolutio virium spiritus vocant, et subsequens earum cum sale acido conjunctio magis magisque juvatur. Tantis per in exhausto pleno & transferendo in dolium semipienum pergas quotidie, dum imminuat fermentatio motusque in dolio semipieno intestinus. Tertia haec est peracta, fermentationis acida, quae per octiduum intra aliquot hebdomadas, per hiemem vero vel tempestatem frigidam intra maius temporis intervalum absolvitur. Omnes acetum confectores suis sibi ocribus, accomodandam eurant cameram peculiarem, frigida tempestate vel hiemecalesciendam Confectum postea acetum conditur dolis ligneis, locisque frigidioribus summa diligentia asservatur. Nefas est illud immitti vasis metallicis vel figulinis lithargyro obductis; quippe illa acetum pessumdarent partimque ipsa corrumpentur. Induci quoque color acetum potest, tempestusque & labor & sumtus illi conficiendo impendenda largissime compensantur.

bords du tonneau. Versez ensuite le vin que vous voulez changer en vinaigre, & remplissez en un des tonneaux; mais que l'autre reste moitié plein, & soit recouvert d'une planche percée. Chaque jour versez du tonneau plein dans celui qui ne l'est qu'à moitié, en sorte que ni l'un ni l'autre ne reste rempli au delà de vingt quatre heures. Après trois ou quatre jours on pourra remarquer le commencement & les progrès de la fermentation. C'est à dessein qu'on interrompt cette fermentation dans le tonneau plein, afin d'aider de plus en plus la résolution des esprits, & la liaison qui doit s'en faire avec le sel acide. Continuez quelque temps à verser chaque jour du tonneau plein dans le demi-plein, jus qu'à ce que la fermentation commence à se ralentir dans celui-ci. C'est alors une marque que la fermentation acide est achevée: Pour cet effet il ne faut que quelques semaines en été; mais en hiver ou dans une saison froide il faut un peu plus de temps. Ceux qui s'appliquent à cette manœuvre, y destinent une chambre exprès, qu'ils ont soin de faire chauffer selon besoin. Le vinaigre étant fait, on le renferme dans des tonneaux de bois, & on le conserve soigneusement à l'abri de la chaleur dans des endroits frais. Il faut bien prendre garde de le renfermer dans des vases de métal ou de terre émaillés en litarge; puisque ces vases ainsiquel le vinaigre se détruiroient réciproquement l'un l'autre. On peut aussi donner une couleur au vinaigre; le temps, le travail, les frais que cette méthode exige, sont abondamment compensés,

un incannicciato di vermena. Sopra questo mette dei rami teneri di vite con quantità di grappolino a tanto che il tutto arrivi a un piede di distanza dal l'orlo delle botte. Poscia votate il vino che volete che divenga aceto, ed empitene una botte; ma procurate che l'altra rimanga metà piena, e sia ricoperta di una tavola forata. Ogni giorno votate dalla botte piena nell'altra che non è che a metà, di modo che nè l'una, nè l'altra non resti piena più di venti quattro ore. Dopo tre o quattro giorni si potrà osservare il principio, ed il progresso della fermentazione. Si interrompe a bella posta questa fermentazione nella botte piena, affine di aiutare maggiormente lo scioglimento degli spiriti, e la congiunzione che se ne deve fare col sale acido. Continuate alcun tempo a votare ogni giorno dalla botte piena nella mezza piena sino a tanto, che la fermentazione acida sia terminata. A tale effetto non vi vuole che qualche settimana di state; ma nell'inverno, o in una stagione fredda vi bisogna maggior tempo. Coloro che badano a tale lavoro vi destinano camera espressamente che procurano di fare scaldare a proporzione del bisogno. Perfektionato l'aceto viene chiuso in botti di legno, e si conserva con tutta la cura al fresco in luoghi a pota. Bisogna osservare bene di conservarlo in vasi di metallo, o di terra stagnati, poichè non tanto si rovinerebbero i vasi quanto l'aceto medesimo a vicenda. Si può pure dare del colore all'aceto. Il tempo, il lavoro, e le spese che richiede tale metodo vengono largamente compensate.

