

Die auftretenden Erscheinungen sind:

1. Konzentrierte Essigessenz gibt eine blanke dunkelrote Färbung.
2. Mit Wasser verdünnte 1 0/0-ige Essenz gibt eine blanke, hellgelbe Färbung.
3. Reiner Gärungsessig gibt eine dunkelrote Färbung; die Flüssigkeit wird aber bald trübe und völlig undurchsichtig; an der Oberfläche bildet sich eine grünliche Schicht.
4. Reiner mit Wasser verdünnter Gärungsessig gibt ebenfalls eine dunkelrote Färbung und wird bald trübe.
5. Ein Gemisch von 100 ccm 10 0/0-igem Gärungsessig und 20 ccm Essigessenz: blank gelblichrot.
 - a. Destilliert man Gärungsessig und prüft dann das Destillat und den Rückstand, so beobachtet man folgende Erscheinungen:
 - α) Das Destillat zeigt eine hellgelbe Färbung und bleibt blank;
 - β) der Rückstand zeigt eine dunkelrote Färbung und wird trübe und undurchsichtig.
 - b) Übergießt man neue Essigspäne mit Essigessenz und läßt längere Zeit stehen, so erhält man nach dem angegebenen Verfahren eine dunkelrote Färbung; die Flüssigkeit bleibt blank.

13. Anhaltspunkte zur Beurteilung des Essigs. 1. Speiseessig soll im allgemeinen 3,5—4,0 0/0, keinesfalls unter 3 0/0 Essigsäure ($C_2H_4O_2$) enthalten.

G. Popp¹⁾ hat zwar nachgewiesen, daß man zur Verbesserung des Geschmackes von Speisen, selbst von alkalisch beschaffenen Speisen mit 2 0/0-igem Essig ebenso weit kommt, als mit 3 0/0-igem Essig, daß ferner 2 0/0-iger Essig zur Haltbarmachung von Nahrungsmitteln dieselben Dienste leistet, als 3 0/0-iger Essig; nichtsdestoweniger soll nach G. Popp an 3 0/0 Essigsäure als Mindestmenge im Essig — die deutschen Essig-Fabrikanten fordern sogar 3,5 0/0 — festgehalten werden, weil ein Essig unter 3 0/0 Essigsäure beim Aufbewahren durch Kahlhautbildung und das reichliche Auftreten von Essigälchen leicht verdirbt.

2. Derselbe soll klar und durchsichtig sein. Durch Essigälchen getrübter oder mit Pilzwucherungen bedeckter Essig ist zu beanstanden.

Speiseessig darf:

3. keine giftigen Metalle,
4. keine scharf schmeckenden Stoffe,
5. keine Teerbestandteile (Phenole oder brenzliche Stoffe),²⁾
6. keine freien Mineralsäuren enthalten.
7. Essig muß frei von Frischhaltungsmitteln sein, wenn nicht die Bezeichnung einen besonderen Hinweis auf solche enthält.

¹⁾ Zeitschr. f. Untersuchung d. Nahrungs- u. Genußmittel 1903, 6, 952.

²⁾ Von einigen Seiten (vergl. E. Hintz, Zeitschr. f. Untersuchung d. Nahrungs- u. Genußmittel 1899, 2, 132) wird der Essigessenz (Holzessig) wegen ihrer größeren Haltbarkeit vor dem Gärungsessig der Vorzug gegeben und hervorgehoben, daß auch der Spritessig ein Kunsterzeugnis ist — im Gegensatz zu dem Bier-, Obst- und Weinessig als Naturerzeugnissen —. Das kann aber kein Grund sein, daß im Handel der Holzessig von dem Gärungsessig auch durch seine Bezeichnung unterschieden werden soll, damit der Käufer weiß, welches Erzeugnis er vor sich hat.