

Quantität: Kanten-Efig, und laß es beyammen in einem wohl vermachten Glase stehen. Dicker Efig ist ersprießlich wider die Pest, und giftige ansteckende Krankheiten und Fieber, nuget wider die Fäule der Säste in menschlichen Leibe, treibet Schweiß. Man kan ihn inn- und außserlich gebrauchen, Dos. zwey oder drey Löffel voll, præservative & curative. Man kan solchen Efig auch in der Pest und giftigen Krankheiten, übers Herz und Puff in einem leinen Tüchlein oft gesetzt, legen, auch in verfallenen Kräften und Schwachheiten. Man kan auch daran riechen auf einem Tüchlein, und an die Schläfe streichen.

Acetum Tunicæ Florum, Nelcken-Efig, siehe Acetum Calendulæ Florum.

Acetum Violarum, blau Violen-Efig. Siehe Acetum Calendulæ Florum.

Acetum, sauer gewordener Wein. l. 1. & 9. §. 1. ff. d. Trit. Vin.

Acetum Vini, auf Ebräisch, Vini Filius, ein Sohn oder Kind des Weines, weil der beste Efig vom Weine gemacht wird. Beym *Plinio* Vini Vitium, Cadaver Vini, Vinum acre vel mortuum aut: decrescens. Französisch, Vinaigre, Teutsch, Wein-Efig oder Efig. Dieser wird durch eine abermalige Jährung aus dem Weine bereitet, indem der Weinstein dadurch aufgelöset und dünne gemacht wird. Diese Auflösung geschieht ganz natürlicher Weise; dann, wann der Wein beginnet alt zu werden, so werden die subtilsten schwefelichten Theilgen zum theil zerstreuet; dagegen schleicht sich der Weinstein in deren Stelle ein, und bindet die verwickelt die übrigen geistigen Theilgen des Weins, daß sie nicht mehr das ihrige verrichten können. Damit aber der Wein geschwinder sauer werden möge, so leget man das Faß, darin er ist, an einen warmen Ort: findet sich nun Weinstein an desselben Seiten, so zergethet er und vermischt sich mit dem Wein. Wobey zu merken; wann der Wein sauer wird, so wird seiner nicht weniger, vielmehr wird er vermehret, weil eben nicht zu verpühren, daß sich davon verflieget, sondern daß der Weinstein dünne worden. Ist kein Weinstein in dem Faße Wein, der sauer werden soll, so muß man Weinfesen drein schütten, und es von Zeit zu Zeit rum rütteln: dann die Mutter oder Hefe des Weinstains ist ein Weinstein, dessen salzige Theilgen sich unschlbar in dem Wein auflösen werden. Ein klar und reiner abgezoner Wein, von dem die Mutter sammt dem Weinstein abgenommen worden, wird doch auch manchmal sauer, wenn er eine Zeit lang an der Luft gelegen, absonderlich im Sommer. Dann, obchon dieser Wein auch noch so hell und lauter ist, so hat er doch allezeit gar viel tartarische Salz-Theilgen anwoh bey sich, die sich dann dergestalt ausbreiten und verdünnen, daß sie endlich die Oberhand über die flüchtig- und geistigen Theilgen erhalten. Jedoch hat der auf diese Weise bereitete Wein-Efig bey weiten keine solche Kraft, als wie derjenige, in dem viel von dem Weinstein und den Hefen ist zergangen und aufgelöset worden. Es ist nicht nöthig, den Ursprung des Wein-Efigs anderswo als in dem Tartaro zu suchen: dann der Weinstein ist das einzige Stück, welches das saure Salz des Weins in sich enthält. So lange als der Wein bey seiner Kraft verbleibet, so zertheilet der darinne sich befindende Schwefel-Geist den groben Tartarum, der sonst an des Fasses Boden und die Seiten sich anleget, und hält dasjenige, was davon aufgelöset ist, vermittelst seiner zackigten Theilgen, dergestalt gebunden, daß von demselbigen nur eine gar geringe Empfindung, oder ein liebliches Kugeln, den Nerven

Univerf. Lexici I. Theil.

des Geschmacks mitgetheilet wird. Alleine wann der Wein abstehet und schwach wird, entweder weil sein Spiritus verfliegen, oder er hat zum andern mal gegohren; das mag nun herkommen, wo es will; so machen sich die tartarischen oder salzigen Theilgen los, werden dünner, zertheilen sich, und herrschen so zu reden über den Schwefel-Geist, der sich gleichsam gefangen und wie eingesperrt gehalten hat. Wann dann das saure Salz, welches aus eitel zart und kleinen Spiglein bestehet, nur einmal seine Freyheit erlangt hat, so hebt es alsbald an zu würcken, das sticht so ziemlich scharf, wann man es in den Mund und auf die Zunge nimmt. Die Efigmacher legen Indianischen Pfeffer in ihren Efig, damit er desto stärker werde. Es giebt zweyerley Wein-Efig: rothen, der von rothen Wein bereitet wird, und weissen, der von weissen oder blancken Wein zugerichtet wird. Einige nennen auch den destillirten Wein-Efig weissen Wein-Efig. Der Wein-Geist eigentlich zu reden, ist ein gereinigter Berjus oder unreiffere Trauben-Saft. Dann der Saft von allerhand noch grünen Trauben, bekommt nach mancherley Ausarbeitung, so wol natürlicher, als künstlicher, seine Säure wieder: und wird gar dienlich seyn, dieses nach der Kürze zu erzählen. Wann die Traube noch ganz grün ist, so ist sie herbe und anziehend, oder strenge, dieweil ihr saures Salz in ein und andre irdische Theilgen, die durch der Sonnen-Hitze nicht genugsam sind gekochet worden, an noch verwickelt ist. Hat dann die Traube mehr und mehr gewachsen, und ist dicker worden, so wird ihr Saft nicht mehr so herbe und anziehend seyn: und dieses heist alsdann der Berjus. Es ist damals darbey eine gar geringe Fermentation vorgegangen, dadurch die Fäseln in der Frucht etwas dünne und zarter worden sind; dahero sind die sauren Theilgen nicht so sehr mehr in den irdischen verwickelt; und aus eben dieser Ursache stehen sie mehr auf der Zunge, wie vorher. Ist nun die Traube reif und zeitig, so wird sie süsse, da sie zuvor sauer war, weil durch die Jährung die ölichten Theilgen, die vorher nicht zu spühren waren, ob sie schon in der Frucht bereits vorhanden, sich anjeho mehr und mehr ausbreiten, die sauren Theilgen verwickeln und verhindern, daß dieselbigen die Nerven in der Zunge, nicht weiter so, als wie zuvor, stechen mögen. Jedemoch sind dieselben sauren Theilgen, ob sie gleich noch so sehr verwickelt sind, gut, und verhelffen zum Geschmack; dann wann sie nicht vorhanden wären, würden die ölichten Theilgen gar zu geschwinde über die Zunge hinweg wischen, und keinen sonderlichen Geschmack erwecken. Daß also das Saure allerdings sehr nöthig ist, damit das Del davon durchdringender gemacht werde, und der süsse Geschmack daraus entstehe. Dann es kan dieser Geschmack niemals zuwege gebracht werden, ohne durch solche Dinge, die zugleich salzig und sauer sind, anbey aber auch ölicht oder schweflicht. Es könten noch mehr Grade der Fermentation in der Traube betrachtet und angeführet werden, welche sich begeben, wann die Traube zeitiger und zeitiger, daher auch süsser wird; dann das Del verwickelt alsdann die sauren Theilgen immer mehr und mehr. Der Saft der Traube fermentiret dennoch nicht genug, so lange als er in den Beeren sticht, daß Wein daraus werden könne. Allein wann durchs Pressen die Fäseln der Frucht zerrißen, und die Ordnung ihrer Theilgen ist gebrochen worden, so dann geschieht eine gewaltsame Fermentation, dadurch das Del verdünnet und rarefaciret wird, und das saure Salz bekommt einige Freyheit wieder, daß es so lieblich auf der Zunge kugeln kan, gleichwie am Weine zu verspüh-