

III.

Bildung von Essig-Aether in den Tre- stern der Weintrauben,

wahrgenommen

von

dem Apotheker DEROSNE *).

Man hat vor einigen Jahren, als man Weingeist etwas im Großen destillirte, zugleich Essig-Aether erhalten. Ich habe dieses Jahr Gelegenheit gehabt, Essig-Aether in ausgepressten Trestern der Weintrauben entstehen zu sehen. Ich hatte Traubensyrup zu Versuchen bereitet; die Weinbeeren waren zerdrückt worden, um ihren Saft herzugeben, und die Trester waren unter der Presse ausgepresst und darauf in ein Faß gethan worden. Als ich zufällig nach einigen Tagen mit der Hand zwischen diese Trester hinein griff, fand ich sie warm und ganz feucht, und zu meiner Ueberraschung rochen sie nach Aether. Ich ließ einen Theil der Trester auspressen, und destillirte den Saft aus einer kleinen Blase. Das erste Produkt der Destillation war in der That reiner Essig-Aether; was darnach überging, war Aether mit schwachem Weingeist und mit Essigsäure vermischt.

*) *Annales de Chimie. Dec. 1808.*

Gilbert.

Es scheint, daß diese Trester sehr schnell in Gährung kamen, und daß die Essiggährung fast zu gleicher Zeit mit der weinigen Gährung vor sich ging; auf Zusammenwirkung beider scheint die Entstehung des Essig-Aethers beruht zu haben.

Diese spirituöse Flüssigkeit, von der man anfangs, als man sie fand, glaubte, sie sey schwierig zu erhalten, bildet sich also, wie man sieht, unter Umständen, die ziemlich häufig eintreten, von selbst, und vielleicht läßt sie sich, wenn man den günstigsten Zeitpunkt ihrer freiwilligen Bildung wahrnimmt, in hinlänglicher Menge erhalten, daß es nicht mehr nöthig seyn wird, sie ausdrücklich zu fabriciren.
