

IV.

Die Essig-Fabrikation.

Nach dem gegenwärtigen Stande der chemischen Technik kennen wir zwei von einander dem Principe nach verschiedene Methoden der Darstellung von Essigsäure auf fabrikmäßigem Wege: wir stellen Essig entweder durch Gährung oder durch trockene Destillation von Holz dar.

Das Verfahren, Essig durch Gährung zu bereiten, ist uralt und beruht darauf, daß man jenes Ferment, welches die Ursache der Essiggährung ist, auf einer zu seiner Ernährung geeigneten zucker- oder alkoholhaltigen Flüssigkeit zur Entwicklung und Fortpflanzung bringt. Seitdem man die Lebensbedingungen dieses Ferments und die der Essigbildung überhaupt zu Grunde liegenden chemischen Gesetze genauer kennt, hat man sich bestrebt, die Fabrikation des Essigs diesen entsprechend einzurichten, und ist auf diese Weise jenes Verfahren entstanden, welches unter dem Namen der Schnell-Essig-Fabrikation bekannt ist. Es sei hier bemerkt, daß sich die Schnell-Essig-Fabrikation ihrem Wesen nach in gar nichts von dem alten Verfahren der Essigbereitung unterscheidet, nur ist bei ersterer der Verlauf des ganzen Processes ein weit rascherer, da man alle Hindernisse, welche dem Verlauf derselben hemmend im Wege stehen, zu beseitigen trachtet.

Wir müssen demnach die Fabrikation der Wein-, Bier-, Rüben-, Getreide- und Malz-Essige in eine Kategorie mit jener des Branntwein-Essigs stellen; alle diese Essigsorten