

Arbeitszeit entsteht, wird anderseits wieder durch die Einfachheit der Manipulation ausgeglichen, welche keine weiteren Vorrichtungen als Behältnisse für die Flüssigkeiten beansprucht und auch keine besonderen Kenntnisse oder Prüfungen auf die vorhandenen Alkohol- oder Essigsäuremengen voraussetzt, da das Fortschreiten der Essigbildung nach diesem Verfahren meist nur nach der Geschmacksempfindung beim Kosten der Flüssigkeit beurtheilt wird.

V.

Bedingungen der Essiggährung.

Aus der Beschreibung der Gährungsvorgänge, die für den Essigfabrikanten von Interesse sind und welche wir in einem früheren Abschnitte kurz geschildert haben, lassen sich die Bedingungen entnehmen, unter denen die Essiggährung am vollkommensten vor sich geht. Das Essigferment ist zwar von so kräftiger Wirkung, daß es nicht nur den Alkohol, sondern auch andere organische Verbindungen in Essigsäure zu verwandeln vermag; doch ergiebt sich aus der Natur der Sache, daß die chemische Arbeit, welche das Ferment zu leisten hat, beim Alkohol am geringsten ist. Hieraus folgt aber, daß die Umwandlung des Alkohols in Essigsäure am schnellsten vor sich gehen wird und es demgemäß angezeigt ist, zur Essig-Fabrikation nur solche Flüssigkeiten anzuwenden, welche Alkohol enthalten.