

feit und dem Gährraume ist ein außerordentlich einfaches Mittel, um Anhaltspunkte für den Verlauf der Gährung zu gewinnen, und bringt es der aufmerksame Arbeiter bald dahin, nach den Angaben dieses Instrumentes den Zustand der Vergährung zu erkennen, während die gewöhnlichen Proben nichts weiter anzeigen, als daß die Gährung vor sich gehe. Derartige Proben sind z. B. der aus kleineren oder größeren Wassertröpfchen bestehende Beschlag, der sich an einer auf das Spundloch des Fasses gelegten Schieferplatte bildet, der mehr oder weniger stark saure Geruch und Geschmack der Flüssigkeit u. s. w.

Der Betrieb einer nach diesem alten Systeme arbeitenden Essigfabrik wird am vortheilhaftesten so eingerichtet, daß man einen Gährraum ganz mit Essiggut anfüllt, dieses vergähren läßt, sodann alle Gährgefäße auf einmal entleert und während dieser Operation das zu einer neuerlichen Füllung benötigte Wasserquantum am zweckmäßigsten im Gährraume selbst erwärmt, die zuerst entleerte Gefäßreihe sogleich neu beschickt und auf diese Weise einen ununterbrochenen Betrieb einführt, bei welchem man in möglichst kurzer Zeit und unter Aufwand der geringsten Menge von Brennmateriale und Arbeitskraft die größte Ausbeute zu erzielen im Stande ist.

Wenn eine derartige Fabrik neu angelegt werden sollte, so würde es sich im Interesse eines geregelten Betriebes empfehlen, eine größere Anzahl von kleinen Gährräumen, die durch eine einzige in ihrer Mitte gelegene Lustheizung beliebig erwärmt oder nicht erwärmt werden können, anzulegen. Es kann in diesem Falle die Einrichtung getroffen werden, daß aus dem ersten Gährraume das fertige Product entfernt wird, während der letzte neu beschickt wird — mit einem Worte, daß ein ganz regel-