

Am gleichmäßigsten verläuft der Essigbildungsproceß in den Schnell-Essigapparaten bei Anwendung von verdünntem Alkohol, dem man eine gewisse Menge von frischem Essig zusetzt, um der Flüssigkeit sogleich eine gewisse Anzahl lebender Individuen von Essigferment zu ertheilen. Die Mengen des Alkohols, welche man anwendet, sind verschieden große und arbeitet man mit Flüssigkeiten, welche 6 bis 14 Prozent Alkohol enthalten. Es ist begreiflich, daß der Essigbildungsproceß umso längere Zeit in Anspruch nehmen wird, je mehr Alkohol in Essigsäure umzuwandeln ist; es ist daher nothwendig, eine alkoholreichere Flüssigkeit öfter durch den Apparat gehen zu lassen, als eine solche, welche weniger davon enthält.

XI.

Von der Herstellung des Essiggutes für die Schnell-Essig-Fabrikation.

Bei der Herstellung der Flüssigkeit, welche in den Schnell-Essigapparaten in Essigsäure umgewandelt werden soll, handelt es sich darum, schon im vorhinein zu wissen, wie stark der Essig sein wird, den man daraus erhält, das heißt, wie viele Prozente reiner Essigsäure in demselben enthalten sind. Da die Menge der Essigsäure abhängig ist von der Menge Alkohol, welche ursprünglich in der Flüssigkeit enthalten war, so ergibt sich hieraus, daß man