

genau die Alkoholmenge kennen muß, welche sich in dem verwendeten Weingeiste vorfindet. Nachdem nun aus 100 Gewichtstheilen reinem Alkohol genau 130.43 Gewichtstheile reine Essigsäure entstehen, so läßt sich durch eine einfache Rechnung finden, wie viel Essigsäure aus je einem Prozent Alkohol entstehen wird. Man braucht bloß die Anzahl der Alkoholprocente mit 1.3043 zu multipliciren und erhält sogleich die entsprechende Zahl, von welcher man etwa 15 bis 20 Prozent abzuziehen hat, um jene Menge von Essigsäure zu finden, welche beim Betriebe thatsächlich gewonnen werden kann.

Diese 15 bis 20 Prozent, welche man in Abzug bringen muß, sind auf Rechnung des unvermeidlichen Verlustes während der Arbeit zu setzen; ein Theil des Weingeistes oder der Essigsäure geht durch Verdunstung verloren, ein Theil wird wahrscheinlicher Weise von dem Fermente zu seiner Ernährung gebraucht.

Wir geben nachstehend eine kleine Tabelle, aus welcher unmittelbar die Essigsäuremengen entnommen werden können, welche der Rechnung nach aus einem Alkohol von bestimmtem Prozentgehalte gewonnen werden.

Alkohol von — Gewichts-	= Volumprozent	gibt Essigsäure von —
prozent		Gewichtsprozent
1	1.26	1.3043
2	2.51	2.6086
3	3.76	3.9129
4	5.00	5.2172
5	6.24	6.5215
6	7.48	7.8258
7	8.72	9.1301
8	9.95	10.4344
9	11.17	11.7387