

Essiggut gemischt aufgießt. Der Beginn der Essigbildung giebt sich alsbald durch eine Temperaturerhöhung im Innern des Apparates kund. Durch allmählig gesteigerte Mengen von Essiggut, welche man aufgießt, bringt man den Apparat in volle Thätigkeit.

XIII.

Der Betrieb der Essigbilder.

Die zum Einsäuern der Essigbilder erforderliche Zeit wird sehr abgekürzt, wenn man die scharf getrockneten Späne in ein Gefäß wirft, in diesem mit sehr starkem Essig übergießt und nach etwa 24 Stunden die nunmehr vollständig mit Essig getränkten Späne in den Essigbilder bringt. Man kann dann durch Aufgießen von Essig, welcher nur kleine Mengen von Alkohol enthält, die Essigbildung in sehr kurzer Zeit einleiten und den Betrieb der Fabrik in richtigen Gang bringen.

Obwohl der chemische Proceß, welcher bei der Umwandlung des Alkohols in Essigsäure stattfindet, eine mächtige Wärmequelle ist, so reicht das durch diesen Vorgang producirte Wärmequantum doch nicht aus, um die Essigbildung auf gleicher Stärke zu erhalten, weil ja das neuerdings zuströmende Essiggut eine niedere Temperatur besitzt und erst auf den entsprechenden Wärmegrad gebracht werden muß, und weil die Essigbilder von der in sie einströmenden kalten Luft ebenfalls beständig abgekühlt werden. Es ist daher auch in einer Schnell-Essigstube