

Zeit unterbrochen oder auch viel zu energisch geworden sein und dennoch wird sich in dem Wärmeszustand der Gefäßwand noch keine merkliche Veränderung zeigen; wir müssen demnach diese Proben als sehr unsichere bezeichnen.

Die sichersten Angaben über den Zustand des Apparates erhält der Arbeiter durch das Thermometer, welches an jedem Essigbilder angebracht sein soll (vergleiche Fig. 7). Ist ein derartiges Instrument vorhanden, so besteht die ganze Aufgabe des Arbeiters darin, den Gang des Apparates so zu regeln, daß das Thermometer möglichst wenig Schwankungen zeigt und thunlichst beständig die Temperatur von 30 Grad anzeigt. Beim Aufgießen von frischem Essiggut wird die Temperatur stets etwas durch die kältere Flüssigkeit erniedrigt werden; es wird daher der Arbeiter gleichzeitig durch stärkeres Oeffnen der im Deckel angebrachten Zuglöcher den Durchzug der Luft verstärken, bis das Thermometer wieder nahe an 30 Grad gestiegen ist, und nun den Luftstrom so regeln, daß diese Temperatur nicht um Vieles überschritten werde. Die aus dem Apparate ablaufende Flüssigkeit ist ebenfalls von höherer Temperatur; wenn sie rasch wieder emporgehoben und neuerdings auf den Essigbilder gebracht wird, so läßt sich hiedurch offenbar an Heizmateriale und an Zeit sparen.

Am einfachsten wäre es, anstatt eines Essigbilders, auf welchen das Essiggut drei- bis viermal aufgegossen wird, deren drei oder vier zu benützen, die terrassenförmig übereinander aufgestellt sind, derart, daß das aus dem obersten abfließende Essiggut auf den zweiten, von diesem auf den dritten Essigbilder gelangt und aus dem vierten als fertiger Essig abfließen würde. Wegen der bedeutenden Höhe der Apparate wäre es aber in diesem Falle nothwendig, sie in mehreren übereinander liegenden Geschossen eines Hauses