

Male — wie oft, wird nicht gesagt — gewendet werden muß, was Handarbeit erfordert, und zudem ein gewisser Spielraum für das Wenden nothwendig ist. — Inwieferne dieser Apparat, welcher doch genau so wie ein mit Hobelspanen gefüllter Bottich functionirt, bei Alkoholerparniß größere Ausbeuten und bessere Qualität des Productes ergeben soll, ist vom chemischen Standpunkte aus nicht erklärlich. Ebenowenig läßt sich erklären, woher denn das zur Essigbildung unentbehrliche Ferment kommen soll, wenn man den Apparat zum Zwecke der Reinigung mit siedendem Wasser (welches alles auf den Spänen vorhandene Ferment tödtet) ausspült und dann einfach starken Essig nachgießt. Wir können aus den vorangegebenen Gründen auch das von Michaëlis empfohlene Verfahren als für die Praxis nicht geeignet bezeichnen.

XV.

Die Eigenschaften des durch die Schnell-Essigfabrikation erhaltenen Essigs.

Es wurde schon hervorgehoben, daß ein Essig, welcher durch die langsame Thätigkeit des Essigferments an der Oberfläche der ruhenden Flüssigkeit entsteht, von besonders gutem Aroma ist. Die Ursache dieser Erscheinung liegt eben darin, daß die chemische Thätigkeit des Essigfermentes in diesem Falle eine gemäßigte ist; das Ferment beschränkt sich nahezu vollständig darauf, den Alkohol in Essigsäure überzuführen, ohne die vorhandenen riechenden Stoffe, wie