

sie sich z. B. im Weine vorfinden, ganz zu zerstören; es werden im Gegentheile wahrscheinlich gleichzeitig mit dem Proceß der Säurebildung aus Alkohol kleine Mengen angenehm riechender Stoffe gebildet (zusammengesetzte Aether), die den angenehmen Geruch des Essigs erhöhen.

Bei der Schnell-Essig-Fabrikation sucht man den chemischen Vorgang der Essigbildung, das ist die Wirkung des Sauerstoffes auf den Alkohol — eine Verbrennung im wahren Sinne des Wortes — durch alle nur möglichen Mittel zu beschleunigen; die Folge davon ist, daß die aromatisch riechenden Körper des Essiggutes auch in andere, weniger angenehm riechende Körper verwandelt werden. — Es dürfte sich daher wenig empfehlen, Wein nach der Schnell-Essigmethode in Essig zu verwandeln; diese Methode ist ganz besonders dazu angethan, einen Essig zu liefern, der den reinen Geruch nach Essigsäure zeigt.

Man kann übrigens auch nach diesem Verfahren Essig erhalten, welcher einen gewissen angenehmen Nebengeruch zeigt. Fuselhaltige Branntweine, wie Kornbranntwein, Pflaumenbranntwein, liefern im Schnell-Essig-Apparate ganz angenehm duftenden Essig. Sehr eigenthümlich ist auch das Verhalten der ätherischen Oele im Schnell-Essig-Apparate.

Wenn man Weingeist mit Macis (Muscablütthe) oder mit Gewürznelken eine Zeit lang stehen läßt, so löst derselbe aus ihnen Macisöl oder Gewürznelkenöl und erhält hiedurch den charakteristischen Geruch dieser Pflanzenstoffe. Läßt man derartigen Alkohol durch die Essigbilder gehen, so erhält man einen Essig, der keine Spur von dem Geruche des Macis- oder Gewürznelkenöles zeigt, dafür aber einen eigenthümlichen, angenehmen Geruch besitzt, was beweist, daß die ätherischen Oele durch die Wirkung des Sauerstoffes in neue, gleichfalls riechende Verbindungen übergeführt