

ist, so wird auch in diesem Falle nie ein Verderben des Inhaltes der Gefäße möglich sein, so lange letztere geschlossen bleiben.

XXIII.

Die Prüfung des Essigs.

Für den Essigfabrikanten, welcher rationell arbeiten will, ist es von höchster Wichtigkeit, den Gang der Essigbildung in seinen Apparaten genau verfolgen zu können, um bestimmt zu wissen, wie weit die Umwandlung des Alkoholes in Weingeist fortgeschritten ist. Die Geschmacksprobe giebt selbst für den geübtesten Gaumen nur sehr unsichere Anhaltspunkte; Niemand wird im Stande sein, mit Sicherheit anzugeben, ob ein Essig um einige Zehntelprozente mehr oder weniger Essigsäure enthalte als ein anderer. Wenn die Flüssigkeit einmal eine gewisse Menge von Essigsäure enthält, so bietet die Geschmacksprobe eigentlich gar keine Anhaltspunkte mehr, denn die schon reichlich vorhandene Säure stumpft den Geschmacksinn rasch ab. Gerade aber gegen das Ende der Operation ist es von Wichtigkeit, den Gehalt an Essigsäure genau zu ermitteln; enthält der Essig noch ein halbes Prozent Alkohol, so läßt sich dieses offenbar nicht durch den Geschmack herausfinden. Wird in diesem Zeitpunkte die Arbeit unterbrochen, so erhält man einen Essig, der weniger Essigsäure enthält, als er enthalten könnte; die Alkoholmenge, die sich noch in ihm vorfindet, muß als verloren betrachtet werden.

Der Essigfabrikant bedarf einer praktischen, leicht ausführbaren Probe, durch welche er im Stande ist, ohne