

mit Essig und die Recipienten mit Trestern, und verbinde alle diese Theile mittelst kupferner Röhren, <sup>134)</sup> welche ich verkitte. Die erste Röhre geht von dem Kessel aus und reicht beinahe bis auf den Boden des ersten Recipienten; die zweite reicht von der Mündung des ersten Recipienten bis auf den Boden des zweiten, u. s. f. bis zum vierten Recipienten, dessen Röhre an dem Schlangenrohre oder Wurme angebracht wird. Wenn nun dieser Apparat geheizt wird, so durchströmt der Dampf des Kessels nach und nach die vier Recipienten, nimmt bei diesem Durchgange aus den Trestern beinahe wasserfreie Essigsäure auf und verdichtet sich dann in dem Schlangenrohre, aus welchem die Essigsäure zu 7 bis 8° Concentration abfließt.

#### Von der Anwendung der Trestern als Brennmaterial.

In jenen Ländern, in welchen das Holz sehr selten ist, während der Weinbau in ausgedehntem Grade betrieben wird, bildet man Kuchen aus den Weintrestern. Man begießt dieselben zu diesem Behufe mit Wasser, und rührt sie wiederholt um, bis das Ganze gehörig mit Wasser imprägnirt ist, dann läßt man sie einige Tage ruhen, um sie hierauf neuerdings zu befeuchten, und wieder einige Zeit ruhig stehen zu lassen. Der Zeitpunkt sie in Kuchen zu formen ist dann eingetreten, wann die Rämme und die Bälge gehörig erweicht sind, und die Consistenz eines etwas festen Breies erlangt haben. Mit diesem Breie füllt der Arbeiter nun einen runden, eisernen Model von 8 Zoll Durchmesser und 4 Zoll Höhe, welcher auf einer geebneten und hinlänglich dicken Schieferplatte ruht, und in welchen er sie dann so fest als möglich eintritt. Ist der Kuchen geformt, so faßt der Arbeiter den Model an den beiden, an dessen Wänden befindlichen Henkeln, und treibt, indem er die beiden Daumen leicht gegen die untere Fläche stemmt, den Kuchen langsam und ohne ihn zu zertrümmern, aus dem Model. Ein guter Arbeiter kann auf

134) Wir müssen uns sehr verwundern, wie der Hr. Verfasser dieses Artikels, der doch sonst Geist und Verstand verräth, gerade kupferne Röhren zur Destillation des Essiges anwenden und empfehlen konnte, und wir wundern uns noch mehr, daß die Redaction des Journal des connoissances usuelles diesen Mißgriff auch nicht ein Mal mit ein Paar Worten zu verbessern der Mühe werth fand. Wir wollen zwar zugeben, daß bei vorsichtiger Arbeit selbst bei der Anwendung kupferner Röhren kein Kupfersalz in die Bortage mit übergeht, wenn nur das Schlangenrohr selbst nicht aus Kupfer besteht; allein der eigene Vortheil wird wohl jedem in der Chemie nicht gänzlich unwissenden Arbeiter eingeben, daß bei der Destillation des Essiges durch kupferne Röhren nicht nur eine gewisse Quantität Essig verloren gehen müsse, sondern daß auch überdies die Röhren selbst dabei so angegriffen werden, daß in verhältnismäßig kurzer Zeit unfehlbar eine Erneuerung derselben nothwendig wird. Wir wollen daher hoffen, daß man bei uns in Deutschland lieber Steingut statt des Kupfers anwenden wird.