

loren würde, als man auf der andern Seite durch die schnellere Fabrikation gewinnt.

Dieser Umstand ist weder von Leuchs, noch vom Geheimerrath Dr. Hermbstädt, noch vom Dr. Dingler, so viel mir bekannt, gehörig beachtet worden, nur der Herr Dr. Zier hat dessen Wichtigkeit erkannt, und die von ihm vorgeschlagene Methode wird mit den von mir angegebenen Verbesserungen ein möglichst vollkommenes Resultat hervorbringen.

Wir wenden uns nun zur Beschreibung der erforderlichen Geräthschaften und Einrichtungen.

1. Die Essigstube.

Sie muß so hoch als möglich sein; hat man keinen Raum von 12 bis 14 Fuß Höhe, welche durchaus erforderlich ist, wenn man bedeutende Quantitäten fabriziren will, so mache man eine Öffnung in der Decke des Zimmers, um den darüber befindlichen Raum (vorausgesetzt, daß derselbe wie ein Zimmer verschlossen ist) mit zu benutzen. Beim Neubau oder neuer Einrichtung eines solchen Locals lasse man die Eingangsthür möglichst niedrig machen, nagele um den oberen Theil derselben Zuchleisten, und verklebe die Fugen an den Fensterrahmen und alle sonstige Öffnungen, damit keine Wärme unnütz verloren gehe.

In der Essigstube muß ein Ofen befindlich sein, der sich von außen heizen läßt. Eine Feuerung innerhalb der Essigstube würde nachtheilig sein, wegen des Sauerstoffs, welcher der Luft in der Essigstube dadurch entzogen wird. Ein Ofen von Kacheln oder Ziegeln ist besser als von Eisen (besonders bei Holz- oder Torffuerung), weil er die Hitze gleichförmiger verbreitet und sie länger anhält, auch bei starker Hitze keinen üblen Geruch veranlaßt, wie die eisernen Ofen es thun. Die Rauchröhre muß mit einer Sperrklappe versehen sein, um das Feuer gehörig reguliren zu können; zweckmäßig ist es, wenn man die Einrichtung so trifft, daß diese Klappe von Außen — etwa an dem Feuerungsorte — mittelst einer durch die Wand gehenden eisernen Stange regiert werden kann, was keine Schwierigkeit darbietet und jeder Schlosser einrichten wird.

In einer Wand der Essigstube muß ein kleines Fenster eingesetzt und innerhalb ein Thermometer angehängt werden, damit der die Heizung besorgende Arbeiter die Temperatur in der Essigstube erkennen könne, ohne deren Thüre zu öffnen, und danach die Feuerung einrichte.

Überhaupt muß man so viel als möglich das Öffnen der zur Essigstube führenden Thüre vermeiden.