

pumpen begriffenen Bottich Nr. 2, welcher bereits bis auf 66 Centimeter entleert war, mit kaltem Wasser mittelst eines Schlauches ausspritzte, um, wie der Ober-Kontrolleur selber im Protokoll vermerkt, die anhängende Maische von den Bottichwänden zu entfernen. Dieser Arbeiter war früher, vor meiner Zeit, viele Jahre im Gährraum beschäftigt; ich beschäftigte denselben auf der Malztenne und hatte ihn nur deshalb in den Gährraum nehmen müssen, weil mein Gährraum-Arbeiter krank war. Dieser Arbeiter gab nun zu Protokoll: „Ich habe, so lange ich in der Brennerei war, resp. im Gährraum, stets die Bottiche ausgespritzt während des Ab Brennens.“ Ich arbeite mit kontinuierlichem Brennapparat ohne Maischreservoir. Sämmtliche Bottiche (10 Stück) wurden abgeschätzt und mit Beschlagnahme belegt. Durch vieles Hin- und Herschreiben hat die königliche Steuer-Direktion ein mildes Urtheil gefällt und zwar: die Bottiche wurden frei gegeben, der Arbeiter wurde verurtheilt, 20 Mark Strafe zu zahlen und die Prozeßkosten zu tragen. Laut Ober-Tribunals-Beschluß vom 2. August 1862 ist das Ausspritzen der Bottiche während der Entleerung als Steuer-Kontravention zu betrachten.

Jeder Kollege merke sich das wohl; denn gerade in dieser Weise wird noch viel gearbeitet und selten denkt ein Brennerbeamter, daß er ein Unrecht begeht, wenn er seine Bottiche abspritzt. F.—N. (Aus dem Branntweinbrenner.)

Anmerkung der Redaktion des Branntweinbrenners. In Nr. 7 des vorigen Jahrganges theilten wir bereits mit, daß in Mecklenburg ein Brenner bestraft worden sei, weil er die dicke Maische mit etwa 25—30 Liter Wasser verdünnt habe. In der Begründung des Urtheils wurde ausgeführt, daß der Betreffende das Wasser nicht an die Wandungen des Bottichs, sondern mitten in die Maischmasse gespritzt habe und diese Manipulation als bloßes „Nachspülen“ nicht, sondern vielmehr als eine Verdünnung einer nicht unerheblichen Maischmasse anzusehen sei.

Nach diesen Ausführungen durfte man annehmen, daß das Abspritzen der Bottichränder gestattet sei. Da aber, wie aus den Mittheilungen des Herrn F. hervorgeht, auch ein Abspritzen des in der Entleerung begriffenen Bottichs von der Steuerbehörde verboten wird, so wird es unter Umständen recht zeitraubend werden, die nun einmal immer an den Bottichwänden hängen bleibenden Maischreste zu entfernen.

Der Einsender hat, wie er sagt, kein Maischreservoir, sondern pumpt die Maische direkt aus dem Bottich in den kontinuierlichen Apparat. Dürfen nun die Ränder während des Abtriebes nicht abgespritzt werden, so ist die Folge davon, daß die Maische, bevor der Bottich entleert ist, an den Wandungen festtrocknet.

Trotzdem ist der Brennereitreibende berechtigt, die Bottich nachzuspülen, denn wäre dem nicht so, so wäre die Bestimmung: „Die Maischleitungsrohre dürfen nach Beendigung des Betriebes nur Spülwasser, d. h. mit Maischresten untermischtes Wasser enthalten“ — mindestens überflüssig.

Anmerkung der Redaktion der Umschau:

Der Brennereitreibende ist nur berechtigt, die bereits geleerten Bottiche nachzuspülen und das Spülwasser bei der letzten Befüllung des Apparats mit abzubrennen (Rescript am 11./8. 1866. III. 15977) und auch nur dann, wenn er die Genehmigung des Bezirks-Hauptamtes dazu hat. Die oben angezogene Bestimmung wegen des erlaubten Inhalts der Leitungsrohre nach dem Abtriebe ist daher durchaus nicht überflüssig.

Waarenkenntniß.

Das schon erwähnte Mittel aus Torf einen neuen Webstoff zu gewinnen, hat, wie das „Handelsmuseum“ berichtet, Berand, ein Industrieller in Maastricht, entdeckt; derselbe erzeugt aus gewissen Torfgattungen eine Faser zum Weben von Stoffen, welche er Berandine nennt und welche eine große Ähnlichkeit mit verschiedenen wollenen Kleiderstoffen

haben, jedoch billiger als diese herzustellen sind. Der neue Webstoff wird aus der Faser gewonnen, welche den Torf wie eine Art Füllhorn umgiebt und beseitigt werden muß, ehe man den Torf als Brennmaterial benutzen kann. Durch das Verfahren Berand's wird die Berandine erzeugt, woraus er schöne Gespinnte herstellt, die gut die Farbe halten und wovon 15000 Meter auf ein Kilogramm gehen. Unter Hinzufügung von 40—50 pCt. Wolle werden wenig theure Stoffe, welche der Abnutzung großen Widerstand leisten, hergestellt. Ein aus diesen Stoffen angefertigtes Kleidungsstück zeigte, nachdem es ein Jahr getragen worden, die Berandine noch vollkommen intakt, während die Wolle vollständig abgetragen war. Der Erfinder versucht augenblicklich ein Tuch zu weben, welches 70—80 pCt. Berandine enthält und das er um den Preis von 2 Fr. 12 Cent. den Meter in den Handel bringen zu können hofft.

Gewerbliches — Betriebskenntniß.

Ueber den gänzlichen Fortfall der Kühlschiffe in kleineren Brauereien.

Von Schwabe, Braumeister.

Bei der Anlage eines neuen Sudhauses hat der Verfasser in Verbindung mit seinem Chef die Einrichtungen so getroffen, daß die Würze, ohne sie dem schädlichen Einflusse der Atmosphäre auszusetzen, auf kürzestem Wege aus der Braupfanne in die Gährfeller befördert werden konnte.

Es wurde deshalb, sagt der Verfasser in der „Wochenschr. für Brauerei“ unter dem Maischbottich, welcher bei unserer neuen Einrichtung höher als die Braupfanne steht, ein Schmidt'scher cylinderförmiger Bierkühler aufgestellt, welcher mit dem Maischbottich durch ein Röhrensystem verbunden ist, und zwar derartig, daß in der Seite des letzteren eine Anzahl Krähne übereinander in einem Abstände von 20 Centimetern angebracht sind, die sämmtlich durch ein Kupferrohr verbunden sind, welches in das Sammelbassin des Kühlers geleitet wird.

In diesen so eingerichteten Bottich wird, nachdem er gereinigt ist und die Senkplatten ordnungsmäßig hineingelegt sind, das nun fertige Bier aus der Braupfanne geschöpft und nach einer Ruhe von circa zehn Minuten beginnt das Kühlen.

Man öffnet den obersten Krahn zuerst, wodurch die obere Schichte der zu kühlenden Würze, welche vollständig abgesetzt erscheint, zuvörderst den Kühler passiert. Sowie die Würze nun über denselben schwächer zu laufen anfängt, öffnet man den nächstfolgenden, darunter befindlichen Krahn, und so fort bis zum letzten. Nachdem auch aus diesem, welcher sich bei uns 10 Centimeter über dem Boden des Bottichs befindet, die letzte Würze herabgefloßen ist, lassen wir den Rest durch die Würzekrähne, welche aber nur theilweise geöffnet werden, damit kein Geläger mitgerissen wird. Die Würze läuft nun in den Würzebrand, der wieder durch ein Kupferrohr mit dem Kühler in Verbindung steht. Sowie nun das Geläger im Bottich zum Vorschein kommt, wird, analog wie beim Abläutern, die Würze zum Destilliren kontrollirt, und wenn dieselbe anfängt, grieselig zu laufen, werden die Krähne geschlossen und das Geläger durch die Würzerohre in den Brand und durch ein in dem Boden desselben angebrachtes kurzes Röhren in den Tropfack befördert.

Nachdem nun diese Arbeit beendet ist, werden sämmtliche Würzerohrleitungen, sowie die Bierleitung durch Dampf gereinigt und das Waschen des Bottichs vorgenommen, um den Brauakt für den nächsten Tag vorzubereiten. Der Verfasser muß gestehen, daß er anfänglich mit großem Mißtrauen diese Neuerungen betrachtete, indem er fürchtete, daß eine Würze, die so jah von einer Temperatur von 65 bis 4° R. abgekühlt wurde, keine günstigen Resultate ergeben könne; da er aber keine haltbaren Gründe dagegen vorbringen konnte, beruhigte er sich sehr bald und wurde im Laufe der Zeit durch den Verlauf der Haupt- und Nachgährung, sowie durch die hervorgebrachte Gese sowohl bei obergährigem, wie bei untergährigem Biere derartig zufrieden gestellt, daß