

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 Malztempe 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 Abbrennens.“ Ich arbeite mit kontinuirlichem Brennapparat ohne Maischreservoir. Sämtliche Bottiche (10 Stück) wurden abgeschäzt und mit Beschlag 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 Brennereibeamter, daß er ein Unrecht begeht, wenn er seine Bottiche ausspritzt. F.—N. (Aus dem Branntweinbrenner.)

Anmerkung der Redaktion des Branntweinbrenner. 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 Ausspritzen der Bottichränder gestattet sei. Da aber, wie aus den Mittheilungen des Herrn F. hervorgeht, auch ein Ausspritzen 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 hängenden Maischreste zu entfernen.

Der Einsender hat, wie er sagt, kein Maischreservoir, sondern pumpst die Maische direkt aus dem Bottich in den kontinuirlichen Apparat. Dürsen 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 Maischleitungsröhre dürfen nach Beendigung des Betriebes nur Spülwasser, d. h. mit Maischresten untermisches Wasser enthalten“ — mindestens überflüssig.

Anmerkung der Redaktion der Umschau:

Der Brennereitreibende ist nur berechtigt, die bereits geleerten Bottige nachzuspülen und das Spülwasser bei der letzten Füllung 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 obenangezogene Bestimmung wegen des erlaubten Inhalts der Leitungsröhre nach dem Abtriebe ist daher durchaus nicht überflüssig.

Waarenkenntniß.

Das schon erwähnte Mittel aus Torf einen neuen Webestoff 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 Webestoff wird aus der Faser gewonnen, welche den Torf wie eine Art Füllhorn umgibt und beseitigt werden muß, ehe man den Torf als Brennmaterial benutzen kann. Durch das Verfahren Berand's wird die Berandine erzeugt, woraus er schöne Gespinstse herstellt, die gut die Farbe halten und wovon 15 000 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.

Über den gänzlichen Fortfall der Kühlsschiffe 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 Einfluß der Atmosphäre auszusetzen, auf kürzestem Wege aus der Braupfanne in die Gährkeller 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 cylindrischer Bierkübler 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 Abstande von 20 Centimetern angebracht sind, die sämtlich durch ein Kupferrohr verbunden sind, welches in das Sammelbassin des Kühlers geleitet wird.

Zu diesen so eingerichteten Bottich wird, nachdem er gereinigt ist und die Senkplatten ordnungsmäßig hineingelegt sind, daß 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 Schicht der zu kühlenden Würze, welche vollständig abgesetzt erscheint, zuvörderst den Kübler passirt. 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 Würzkrähne, welche aber nur theilweise geöffnet werden, damit kein Geläger mitgerissen wird. Die Würze läuft nun in den Würzrand, der wieder durch ein Kupferrohr mit dem Kübler in Verbindung steht. Sowie nun das Geläger im Bottich zum Vorschein kommt, wird, analog wie beim Abläutern, die Würze zum Desteren kontrollirt, und wenn dieselbe anfängt, grieselig zu laufen, werden die Krähne geschlossen und das Geläger durch die Würzrohre in den Rand und durch ein in dem Boden desselben angebrachtes kurzes Röhrchen in den Tropfack befördert.

Nachdem nun diese Arbeit beendet ist, werden sämtliche Würzrohrleitungen, 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 Neuerung betrachtete, indem er fürchtete, daß eine Würze, die so jäh 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 Hefe sowohl bei überjährigem, wie bei unterjährigem Bieren derartig zufrieden gestellt, daß