



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
PADERBORN

Landwirtschaftliche Gebäude und verwandte Anlagen

Stuttgart, 1884

8. Kap. Brennereien.

[urn:nbn:de:hbz:466:1-77688](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:hbz:466:1-77688)

8. Kapitel.

Brennereien.

Unter einer Brennerei versteht man eine bauliche Anlage, in welcher Spiritus hergestellt wird. Es können zu diesem Zwecke verschiedene Materialien verwendet werden; doch soll sich die nachfolgende Darstellung nur auf die Kartoffel-Brennereien erstrecken, weil eigentlich nur diese ökonomische Vortheile gewähren und deshalb andere Brennereien fast ganz verdrängt haben. Durch die Verbindung einer Kartoffel-Brennerei mit einem größeren Gute kann eine rationellere Bewirthschaftung ermöglicht werden. Ausser dem Spiritus ergibt sich in der Brennerei ein gut zu verwendendes Viehfutter, die sog. Schlempe, welche die Haltung eines größeren Viehstandes, die Gewinnung größerer Mengen von Dünger und dadurch die Erhaltung der Fruchtbarkeit des Bodens ermöglicht²⁶⁷⁾. In Norddeutschland vertreten die Spiritus-Brennereien die Stelle der in Süddeutschland vielfach mit größeren Oekonomie verbundenen Bierbrauereien.

a) Proceß des Spiritus-Brennens.

Der Proceß des Spiritus-Brennens zerfällt in drei Unterabtheilungen: das Malzen und Maischen, die Gährung und die Destillation.

437.
Malzen
und
Maischen.

Zweck der Brennerei ist, aus dem Stärkemehl der Kartoffeln zunächst Zucker und daraus Alkohol zu erzeugen. Da das Stärkemehl der Kartoffeln für sich allein auf keine Zuckerbildung eingeht, so ist ein Zusatz von Gerstenmehl nothwendig, und zwar wird dasselbe am besten als sog. Grünmalz, wie es von der Malztenne kommt, verwendet. Dasselbe wird als geschrotetes Malz zugleich mit den Kartoffeln eingemaischt. Es müssen daher in einer Brennerei auch die nothwendigen Räume und Geräthe zur Malzbereitung vorhanden sein; nämlich: die Weichen, eine Malztenne und eine Schrotmühle.

Die zur Verarbeitung bestimmten Kartoffeln werden zuerst in einer Waschmaschine gereinigt und in einem Dampffafs mit Dampf gar gekocht; weiter werden sie durch Quetschwalzen in eine breiartige Masse verwandelt, die in den Maischbottich gelangt. Das zuvor schon eingebrachte Quantum von Grünmalz wird durch ein Rührwerk mit dem Kartoffelbrei innig vermischt, und das Gemenge bleibt dann ca. 1½ Stunden der Zuckerbildung überlassen. Hierauf wird die Maische mittels einer Maischpumpe oder eines sog. Maischhebers (*Montejus*) auf das Kühlschiff verbracht, um da möglichst rasch auf 19 bis 15 Grad C. abgekühlt zu werden.

438.
Gährung.

Die Gährung hat den Zweck, den Zucker der Maische in Alkohol und Kohlenäure umzuwandeln. Zur Einleitung und zum raschen Verlauf der Gährung muß die Maische mit Hefe versetzt werden, die aus Grünmalz bereitet wird. Hefe sammt Maische wird in die Gährbottiche gebracht, wo die Gährung nach 4 bis 5 Stunden beginnt und nach 3 Tagen beendigt ist. Die Maische ist dann zur Destillation reif und wird »weingahr« genannt. Die nun fauere Maische wird in das Maische-Reservoir geschafft, von wo sie dann in den Brenn- oder Destillir-Apparat gelangt.

439.
Destillation.

Die Destillation hat die Aufgabe, den Alkohol mehr oder weniger mit Wasser vermischt aus der Maische zu gewinnen. Die Operation — der eigentliche Brennproceß — beruht auf der größeren Flüchtigkeit des Alkohols gegenüber dem Wasser. Die gegohrene Maische wird in einem geschlossenen Gefäße mittels Dampf erwärmt. Schon bei 80 Grad C. entwickeln sich Alkoholdämpfe; wenn die Erwärmung über 100 Grad C. steigt, so entstehen aber auch Wasserdämpfe, die sich mit den Alkoholdämpfen mischen. Dieses Gemisch wird durch einen Kühlapparat geleitet, dadurch wieder tropfbar flüßig gemacht und läuft schließlich als Branntwein oder Spiritus (Mischung von Wasser und Alkohol) ab.

Bei einer bloß einmaligen Destillation in einfachem Apparat erhält man eine Flüssigkeit, die nur ca. 20 Procent Alkohol enthält und Lutter genannt wird. Der im Brennapparat, der sog. Blase bleibende Rückstand heißt Schlempe und wird als Viehfutter benutzt.

Entweder muß der Lutter durch mehrmalige Destillation in eine alkoholreichere Flüssigkeit verwandelt werden, oder es kommen zusammengesetztere Brennapparate zur Anwendung, die sofort ein con-

²⁶⁷⁾ Siehe auch Art. 197 (S. 156).

centrirteres Product ergeben. Noch trinkbarer Braantwein enthält 25 bis 45 Procent Alkohol, der gewöhnliche Spiritus 80 Procent.

b) Räumlichkeiten und Geräte.

Zur Durchführung des kurz geschilderten Brennprocesses sind nun die folgenden Räumlichkeiten und Geräte nothwendig, deren Anordnung, Gröfse etc. etwas näher zu besprechen sind.

1) Quellbottiche und Quellkammer. Die Gröfse der Quellbottiche ergibt sich aus Nachstehendem.

440.
Quellbottiche
und Quell-
kammern.

Auf 1 hl Kartoffel sind 5,45 kg Malz erforderlich; 1 kg Malz braucht 0,0028 cbm Raum im Quellbottich; auf 1 hl Kartoffel kommt daher $5,45 \times 0,0028 = 0,015$ cbm Bottichraum; da die Quellzeit 3 Tage dauert, so ist pro 1 hl Kartoffel $3 \times 0,015 = 0,045$ cbm Quellbottichraum zu rechnen. Der Gesamtinhalt ist auf 2 Bottiche zu vertheilen; die Höhe derselben ist zu 1 bis 1,25 m anzunehmen. Dieselben müssen unmittelbar über der Malztenne stehen und finden ihren Platz im Gährraum (bei kleinen Anlagen) oder besser in einer besonderen Quellkammer (bei gröfseren Anlagen).

2) Malztenne. Zweck und Anforderung an eine gute Malztenne wurden bei den Brauereien (Art. 393, S. 399) besprochen. In Bezug auf die Gröfse sind dem Malzquantum entsprechend pro 1 hl Kartoffeln (des täglichen Verbrauches) ca. 1,8 qm Tenneraum zu rechnen. Da jetzt meist Grünmalz verwendet wird, so kann der Schweißboden und die Malzdarre erspart werden.

441.
Malztenne.

Zum Schrotten des Malzes ist eine Malzquetsche im Maischraum aufgestellt.

3) Kartoffelkeller. Bei jeder Brennerei soll ein Kellerraum vorhanden sein, um den Bedarf an Kartoffeln für 8 bis 14 Tage aufzubewahren. Mitunter sind auch gröfsere Kartoffel-Magazine in nächster Nähe der Brennerei angelegt. Der Kartoffelkeller liegt passend unter dem Raum für Kartoffelwäfsche und Dampffafs, und es ist für bequeme Verbindung beider Räume zu sorgen.

442.
Kartoffel-
keller.

4) Kartoffelwäfsche und Dampffafsraum. Dieser Raum liegt im Erdgeschofs, unmittelbar an das Maisch-Local sich anschliessend. Eine Waschmaschine reinigt zunächst die Kartoffeln, und ein Elevator bringt sie in das höher stehende Dampffafs. Beim Inhalt des Dampffasses ist auf 1 hl Kartoffeln 0,145 cbm Raum zu rechnen. Meistens sind 2 Dampffässer vorhanden. Die gar gedämpften Kartoffeln gelangen mittels einer Holzrinne auf die Kartoffelquetsche und von da in den Maischbottich; diese 3 Geräte müssen daher eine entsprechende Höhenlage über einander haben. Die Gröfse des Raumes kann bei kleinen Brennereien 10 bis 15 qm, bei gröfseren Anlagen 20 bis 25 qm betragen.

443.
Kartoffel-
wäfsche und
Dampffafs-
raum.

5) Das Maisch-Local liegt im Erdgeschofs in directer Verbindung mit dem Dampffafsraum. Dieses Local enthält die Malzquetsche, die Kartoffelquetsche, den Maischbottich mit Rührwerk, das Warmwasserfafs und mehrere Pumpen für Maische und Wasser. Wegen starker Dampfentwicklung erhält das Local eine beträchtliche Höhe (4,5 bis 5,0 m) und wird überwölbt. Zweckmäfsig wird ein Dunst-Abzugsrohr oder ein Exhaustor angeordnet.

444.
Maisch-Local.

Die Gröfse des Raumes ist bei kleinen Anlagen zu 25 bis 30 qm, bei grossen zu 45 bis 50 qm zu bemessen. Bei Bestimmung der Gröfse des Maischbottichs ist auf 1 hl Kartoffel 0,15 cbm Bottichraum zu rechnen.

Das Warmwasserfafs hat eine über dem Boden etwas erhöhte Lage, um dem-

selben bequem Wasser entnehmen zu können, und soll pro 1 hl Kartoffeln 15 bis 20 l Wasser enthalten.

Nach Vollendung der Maisch-Operation wird die Maische mittels Pumpen oder mittels des Maischhebers auf die Kühlschiffe gebracht.

445.
Kühlraum
und
Kühlschiff.

6) Kühlraum und Kühlschiff. Der Kühlraum liegt zweckmässig direct über dem Gährraum und kann auch mit diesem gleiche Grösse erhalten. Im Uebrigen ist derselbe recht luftig zu gestalten, in ganz ähnlicher Weise, wie bei den Kühlhäusern der Brauereien (siehe Art. 409 u. 410, S. 405 u. 406).

Die Form der Kühlschiffe ist am besten kreisrund, um ein Rührwerk und auch einen Windflügelapparat anbringen zu können. Sie werden aus Eisenblech oder in neuerer Zeit aus gusseisernen Platten hergestellt, welche von der Maische weniger angegriffen werden; die Fugen zwischen den einzelnen Platten werden mit vulcanisirtem Kautschuk gedichtet. Die Wandhöhe wird nach der Grösse zu 25 bis 40 cm genommen. Der Stand der Maische soll nur ca. 8 cm hoch sein, so dass auf 1 hl Maische ca. 1,56 qm Kühlschifffläche zu rechnen ist. Bei Kühlschiffen mit Handbetrieb soll die Maische nur 5 cm hoch stehen, und es ist deshalb pro 1 hl 2,5 qm Fläche zu rechnen.

Da die Maische möglichst rasch auf die Normaltemperatur von 17 Grad abgekühlt werden muss, damit dieselbe namentlich nicht lange in der der Milchsäurebildung günstigen Temperatur zwischen 37 und 21 Grad verbleibt, so finden auch verschiedene Kühlapparate (von *Hampel*, *Nägeli* etc.) Anwendung, die hier nicht näher beschrieben werden können.

446.
Gährraum
und Gähr-
bottiche.

7) Gährraum und Gärbottiche. Der Gährraum soll eine möglichst gleichmässige Temperatur von 12 bis 19 Grad C. haben. Der Raum erhält zu diesem Zwecke mindestens 50 cm starke Umfassungswände, nur wenige, mässig grosse und hoch gelegene Fenster und wird am besten überwölbt. Die Höhe soll 3,5 bis 4,0 m betragen; wegen erleichterter Lüftung liegt der Gährraum besser ebenerdig, als in den Boden vertieft.

Die Gärbottiche sind zweckmässig kreisrund, nach oben etwas verjüngt und 1,0 bis 1,5 m hoch; sie stehen auf einem ca. 13 cm über dem Hauptboden sich erhebenden Podest und ausserdem auf einem kreisförmigen, ca. 25 cm hohen Unterfatz. Die Bottiche werden so gross gemacht, dass einer für jeden Maischprocess genügt; derselbe hat pro 1 hl Kartoffel $120\text{ l} = 0,12\text{ cbm}$ zu messen. Da der Gährungsprocess in der Regel 3 Tage dauert, so sind 3-mal so viel Bottiche nothwendig, als an einem Tage gemaischt wird, bei 3-maligem Maischen also 9 Bottiche, wozu dann noch ein Reserve-Bottich kommt. Die Bottiche sollen 50 bis 60 cm von der Wand abstehen, und zwischen 2 Reihen soll ein Gang von 2,2 bis 2,4 m bleiben.

Hiernach ergibt sich leicht die Grösse eines Raumes, worin eine bestimmte Zahl von Bottichen Platz finden soll; durchschnittlich ist 2,5- bis 3,0-mal so viel Bodenfläche erforderlich, als die Fläche der Gärbottiche beträgt. Der Fussboden muss wasserdicht so angelegt sein, dass er leicht rein gehalten werden kann.

447.
Hefenkammer.

8) Die Hefenkammer liegt im Erdgeschoss, passend neben dem Apparaten-Raum; der Raum wird gewölbt und so angelegt, dass eine gründliche Reinhaltung möglich ist. Die Temperatur soll zwischen 12 und 20 Grad R. sein; für den Winter ist öfters eine Heizung nothwendig.

Die Hefengefässe sind kleine Bottiche, oben weiter, als unten; ihre Grösse beträgt $\frac{1}{12}$ bis $\frac{1}{13}$ des Gärbottich-Inhaltes. Da die Zubereitung der Hefe nur

2 Tage in Anspruch nimmt, so sind auf je 3 Gährbottiche 2 Hefengefäße notwendig; außerdem noch ein eben solches Gefäß für die sog. Mutterhefe. Ferner sind noch ein Warmwasserkessel, eine Hefen-Maischmaschine und auch Hefenpumpen unterzubringen. Als GröÙe genügt in der Regel die 3- bis 4-fache Grundfläche der HefengefäÙe.

9) Der Apparaten- und Maschinen-Raum (Destillir-Brennraum) ist in Verbindung mit dem Eingangsflur und dem Maisch-Local so anzulegen, daÙ auch das Kesselhaus in unmittelbarer Nähe sich befindet. Der Raum ist hell zu gestalten, zu überwölben und mit wasserdichtem Fußboden zu versehen. Die Grundform kann annähernd quadratisch sein, bei einer GröÙe von nicht unter 25 bis 30, meist 36 bis 45 qm und bei 4 bis 5 m Höhe.

448.
Apparaten-
u. Maschinen-
Raum.

In diesem Raume befindet sich zunächst der Brenn- oder Destillir-Apparat. Diese verschiedenen Apparate zu beschreiben, ist hier nicht der Ort; im Allgemeinen wird jetzt von einem zweckentsprechend construirten Brennapparate verlangt, daÙ er mit einmaliger Destillation der Maische binnen gewisser Zeit und mit den geringsten Kosten allen Alkohol der Maische von Fuselöl frei in die Vorlage liefert.

Außerdem enthält obiges Local die Dampfmaschine, welche das Wasser zu pumpen, die Maische und Schlempe zu verbringen, die Kartoffeln zu waschen, die Quetschmaschine und Rührwerke zu treiben hat. In ganz kleinen Anlagen, welche täglich höchstens 25 hl in 3 Maischprocessen verarbeiten, genügt eine Maschine von 3 bis 4 Pferdestärken, während für gröÙere Brennereien 6 bis 8 Pferdestärken erforderlich sind.

10) Das Kesselhaus bildet passend einen direct an den Apparaten-Raum anstoßenden Anbau von 3,75 bis 4,00 m Breite und 9 bis 10 m Länge. Specieller hängt die Dimension des Raumes von der GröÙe des Dampfkessels ab. Vor dem Kessel muß wegen Besorgung der Feuerung ein freier Raum von ca. 2,5 m bleiben.

449.
Kesselhaus.

Bei der Bestimmung der GröÙe des Kessels ist zu beachten, daÙ derselbe nicht allein die Dämpfe für die Maschine, sondern auch zum Dämpfen der Kartoffeln, zum Erwärmen von Wasser, zum Betrieb des Maischhebers etc. zu liefern hat.

Auf diese Nebenzwecke ist durchschnittlich so viel Dampf zu rechnen, als für 4 Pferdestärken notwendig ist. Soll daher die Maschine 6 Pferdestärken stark sein, so muß der Kessel für 10 Pferdestärken eingerichtet sein; dabei ist auf jede Pferdestärke ca. 2 qm Heizfläche zu rechnen.

11) Der Spiritus-Keller liegt passend unter dem Brennraum, damit der gewonnene Spiritus direct durch eine Rohrleitung in die im Keller aufgestellten Standfässer abfließen kann. Aus diesen wird der Spiritus in die eigentlichen Lagerfässer verzapft, die meist in anderweitigen Kellerräumen sich befinden. Zum bequemen Aus- und Einschaffen der Fässer ist der Spiritus-Keller von außen durch Kellerhals und Treppe zugänglich.

450.
Spirituskeller.

12) Wird der bei der Destillation bleibende Maischerückstand, die Schlempe, nicht durch einen Maischeheber (*Montejus*) gleich nach dem Reservoir in den Rindviehfällen geschafft, was jedenfalls das Bequemste ist, so muß eine Schlempegrube angelegt werden. Dieselbe erhält ihren Platz auÙerhalb des Gebäudes in der Nähe des Brennraumes; sie soll die Hälfte der täglich sich ergebenden Schlempe fassen und wird wasserdicht in Cementmauerwerk hergestellt.

451.
Schlempe-
grube.

13) AuÙer diesen Haupträumen ist im Obergeschofs noch für einige andere Zwecke und Geräte Raum zu schaffen, und zwar:

452.
Sonstige
Räume.

α) Eine oder mehrere Stuben für die Brennkechte.

β) Ein Raum zur Unterbringung des Maifche-Reservoirs und des Reservoirs für kaltes Wasser. Ersteres ist ein hölzerner Bottich von beliebiger Form und soll ca. $1\frac{1}{2}$ -mal so groß wie ein Gärbottich sein. Das Wasser-Reservoir dient zur Wasserversorgung für den ganzen Brennereibetrieb und wird am besten aus Eisenblech hergestellt; es soll pro 1 hl Kartoffel ca. 100 l Wasser fassen.

c) Gefammtanlage.

1) Allgemeines.

453.
Anlage.

Wenn es sich um den Entwurf einer Brennerei handelt, so ist vor Allem die Größe der einzelnen Geräte und Räume zu bestimmen. Die Gruppierung zu einem Ganzen ist dann so zu wählen, wie es bei Besprechung der Einzelräume als zweckmäßig angegeben wurde und wie dies durch einige weiter unten zu gebende Beispiele ganzer Anlagen noch deutlicher gemacht werden soll.

Es sollen nun zunächst die Geräte und Räume einer Brennerei bestimmt werden bei einer täglichen Vermaischung von 60 hl Kartoffel und bei 3-maligem Maifchen pro Tag.

454.
Größen-
ermittelung.

α) Quellbottiche. Auf 1 hl Kartoffel (des täglichen Maifchens) ist 0,045 cbm Raum der Quellbottiche zu rechnen; im Ganzen daher $60 \times 0,045 = 2,7$ cbm; für 2 Bottiche trifft auf einen 1,35 cbm, was einem Bottich von 1,5 m Länge, 0,90 m Breite und 1,0 m Höhe entspricht.

β) Malztenne. Pro 1 hl Kartoffel des täglichen Verbrauches sind 1,8 qm Tennenraum zu rechnen; daher hier $60 \times 1,8 = 108$ qm, was einem Local von ca. 10 m Breite und ca. 11 m Länge entspricht.

γ) Der Kartoffelkeller müßte den Bedarf für ca. 14 Tage fassen und demnach $60 \times 14 = 840$ hl = 8,4 cbm Lagerraum haben.

δ) Der Raum für die Kartoffelwäsche und das Dampfafs dürfte, da die Anlage nicht mehr zu den kleinsten gehört, ca. 20 qm oder ca. 4×5 m groß zu machen sein.

ε) Für das Maifch-Local wird eine Größe von ca. 36 qm entsprechen. Der Maifchbottich hat $20 \times 0,15$ cbm = 3 cbm zu fassen, so daß bei einer Höhe von 0,90 m ein Durchmesser von ca. 2 m sich ergibt. Das Warmwasserafs hat pro 1 hl der täglichen Vermaischung ca. 20 l zu fassen, demnach hier $60 \times 20 = 1200$ l = 1,2 cbm.

ζ) Die Fläche des Kühlfchiffes soll pro 1 hl 1,56 qm, daher für 20 hl des jedesmaligen Maifchens $20 \times 1,56 = 31,2$ qm betragen, was einem Durchmesser eines kreisrunden Kühlfchiffes von ca. 6,4 m entspricht. Der Kühlraum könnte passend etwa 8×10 m messen.

η) Die Gärbottiche haben pro 1 hl des jedesmaligen Maifchens 0,12 cbm zu messen; daher hier $20 \times 0,12 = 2,4$ cbm. Wird die Höhe zu 1,2 m genommen, so ergibt sich ein Durchmesser von ca. 1,6 m. Die Breite des Locals müßte daher $(2 \times 1,6 + 2 \times 0,60 + 2,4) = 6,6$ m betragen.

Die Zahl der Bottiche wäre einchl. 1 Reserve-Bottich zu 10 Stück anzunehmen, so daß 5 auf eine Reihe kämen und die Länge des Locals sich zu $5 \times 1,6$ (Bottiche) + $6 \times 0,8$ (Zwischenräume) = 9,8 m oder ca. 10 m ergäbe.

θ) Die Hefengefäße haben ca. $\frac{1}{12}$ des Gärbottichinhaltes, daher hier $\frac{2,4}{12} = 0,2$ cbm zu messen. Bei einer Höhe von 0,50 m ergibt sich ein mittlerer Durchmesser von 0,70 m. Im Ganzen sind 7 Gefäße erforderlich, welche ca. $7 \times 0,5 = 3,5$ qm Fläche in Anspruch nehmen. Die Hefenkammer selbst kann die dreifache Größe haben, und es würde also ein Raum von 10 bis 12 qm entsprechen.

ι) Der Apparaten-Raum kann ziemlich die gleiche Größe, wie das Maifch-Local erhalten und würde daher zu 30 bis 36 qm zu bemessen sein.

κ) Das Maifch-Reservoir soll $1\frac{1}{2}$ -mal so groß, wie ein Gärbottich sein und müßte demnach $1,5 \times 3,4 = 3,6$ cbm fassen.

λ) Das Wasser-Reservoir endlich soll pro 1 hl Kartoffel (des täglichen Verbrauches) ca. 100 l Wasser enthalten und müßte sonach $60 \times 0,1 = 6$ cbm messen, was passend auf 2 Reservoirs von je 3 cbm Inhalt vertheilt würde.

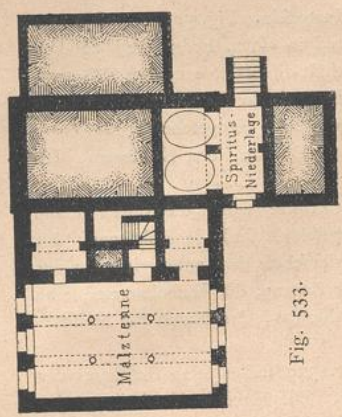


Fig. 533.

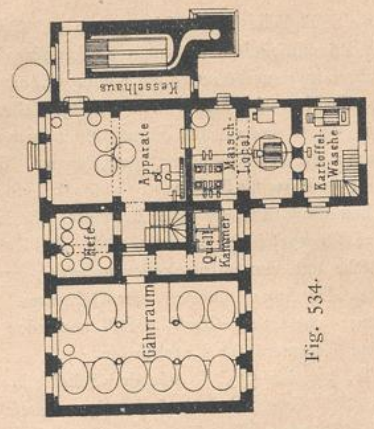


Fig. 534.

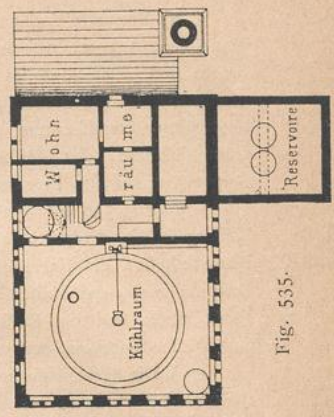


Fig. 535.

Fig. 530.

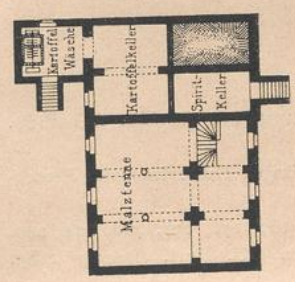


Fig. 531.

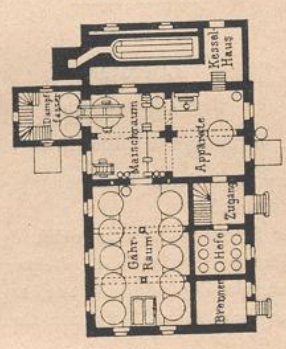
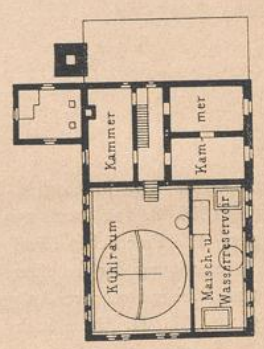


Fig. 532.



Brennereien.

Fig. 527.

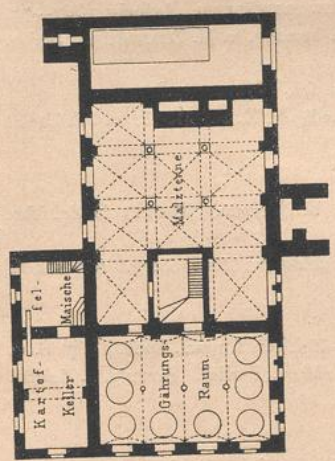


Fig. 528.

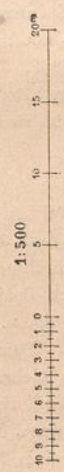
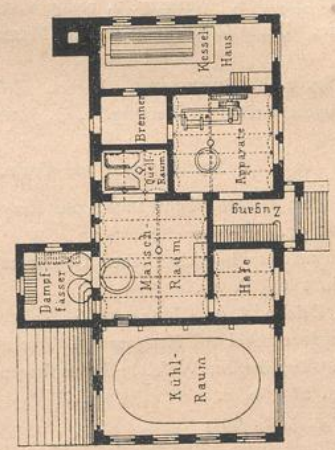
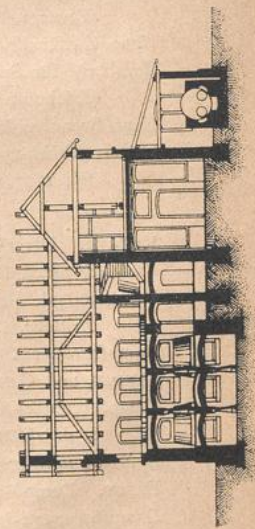


Fig. 529.



2) Beispiele.

455.
Beispiel
I.

α) Brennerei-Anlage für eine tägliche Vermaischung von ca. 60^{hl} Kartoffeln. Fig. 527 u. 528 zeigen eine solche Anlage, wobei die Räumlichkeiten in einem Kellergeschoß und in einem Erdgeschoß untergebracht sind. Das 3,14^m im Lichten hohe und überwölbte Kellergeschoß enthält die Malztenne, den Gährungsraum, den Kartoffelkeller und die Kartoffelwäße. Als Spiritus-Keller dient ein in der Nähe befindlicher überwölbter Remisenraum. Das 4,70^m hohe, auf Eisenbahnschienen überwölbte Erdgeschoß enthält den Dampffafsraum, den Maifchraum, die Hefenkammer, den Zugang, den Quellraum, den Kühlraum, den Apparatenraum, die Brennerstube und das Kesselhaus.

456.
Beispiel
II.

β) Fig. 530 bis 532 geben die Grundrisse einer Brennerei ähnlicher Größe, wobei die Räume in ein Kellergeschoß, Erdgeschoß und Obergeschoß vertheilt sind. Im Kellergeschoß sind die Malztenne, der Kartoffelkeller, die Kartoffelwäße und der Spirituskeller gelegen; im Erdgeschoß sind untergebracht: der Dampffafsraum, das Maifch-Local, der Apparatenraum, der Gährraum, der Zugang, die Hefenkammer, eine Brennerstube und das Kesselhaus; das Obergeschoß umfaßt noch den Kühlraum, den Raum für Maifche und Wasser-Reservoir und einige Kammern für Knechte etc.

457.
Beispiel
III.

γ) Die Grundrisse in Fig. 533 bis 535, so wie der Schnitt in Fig. 529 stellen eine Brennerei dar für eine Verarbeitung von ca. 100^{hl} Kartoffel bei dreimaligem Maifchen. Die specielle Vertheilung der Räume ist aus den genannten Abbildungen ohne Weiteres zu entnehmen.

Literatur

über »Brennereien«.

α) Anlage und Einrichtung.

FELBER, B. Die Branntwein-Brennerei und deren bauliche Anlage. HAARMANN'S Zeitschr. f. Bauhdw. 1866, S. 112, 128, 139, 157, 170, 185.

LOEFF, P. Practisches Handbuch für Brennerei-Anlagen nebst dazu gehörigen Entwürfen unter Berücksichtigung der neuesten Verbesserungen im Betriebe. Leipzig 1870.

ENGEL. Ueber Brennerei-Anlagen. Baugwks.-Ztg. 1875, S. 112, 118, 144, 160, 176, 193, 208, 224, 240.

UHLAND, W. H. Handbuch für den praktischen Maschinen-Constructeur. III. Band. Leipzig 1883. S. 408.

ENGEL. Ueber moderne Brennereien. Baugwks.-Ztg. 1883, S. 106, 122, 137.

Die Anlage von Branntweinbrennereien. HAARMANN'S Zeitschr. f. Bauhdw. 1884, S. 45.

Ferner:

Neue Zeitschrift für Spiritusfabrikanten. Herausg. u. redig. v. U. SCHWARZWÄLLER. Leipzig 1867—77. Zeitschrift für Spiritus-Industrie. Unter Mitwirkung von M. MAERCKER herausg. v. M. DELBRÜCK. Berlin. Erscheint seit 1878.

Neue Brennerei-Zeitung. Redig. v. L. GUMBINNER. Berlin. Erscheint seit 1872.

Oesterreichisch-ungarische Brennerei-Zeitung. Herausg. v. R. JAHN. Redig. v. K. KRUIS. Prag. Erscheint seit 1877.

β) Ausführungen und Projecte.

KRÜGER. Die Brennerei auf dem Gestüt-Wirthschafts-Amte Kreyfchau bei Torgau. ROMBERG'S Zeitschr. f. pract. Bauk. 1858, S. 97.

Brennerei mit Dampfmaschine auf dem herrschaftlichen Gehöft zu Jahnsfelde bei Müncheberg. ROMBERG'S Zeitschr. f. pract. Bauk. 1865, S. 49.

Dampfbrennerei. Sammlg. v. Zeichn. f. d. »Hütte« 1866, Nr. 20a, b, c.

SANDER und GAEDING. Dampfbrennerei auf Neugoertzig. ROMBERG'S Zeitschr. f. pract. Bauk. 1867, S. 9.

Dampfbrennerei-Anlage, Gebr. Dorfemagen, Wesel in Frauenhagen (F. Eckert, Berlin). Sammlg. v. Zeichn. f. d. »Hütte« 1868, Nr. 26a, b, c.

A Scotch distillery. Engng., Bd. 5, S. 601.

ERNST. Dampfbrennerei in Müncheberg. ROMBERG'S Zeitschr. f. pract. Bauk. 1871, S. 225.

Dampfbrennerei-Anlage auf Sellendorf. Baugwks.-Ztg. 1872, S. 234.

ENGEL. Spiritus-Dampf-Brennerei in Woifchnik. HAARMANN'S Zeitschr. f. Bauhdw. 1873, S. 98.

Neue Sprit-Fabrik für Halle. HAARMANN'S Zeitschr. f. Bauhdw. 1874, S. 3, 20, 35, 51.

- ENGEL. Die Spiritus-Dampf-Brennerei der Königl. Domäne Proskau. HAARMANN'S Zeitschr. f. Bauhdw. 1878, S. 27, 43, 54, 75.
Eine Dampfbrennerei-Anlage. Baugwks.-Ztg. 1880, S. 656.
KELLNER, J. N. Kartoffel-Spiritus-Brennerei. Pract. Masch.-Confr. 1882, S. 21.
Französische Brennerei-Anlage, ausgeführt von *Savalle, Söhne & Co.* in Paris. Maschinenbauer 1883, S. 357, 377.
ENGEL. Spiritus-Brennerei zur täglichen Verarbeitung von 9200 Liter Kartoffelmaische. Centralbl. d. Bauverw. 1883, S. 72.
ENGEL. Eine Dampfbrennerei der Neuzeit. HAARMANN'S Zeitschr. f. Bauhdw. 1884, S. 145.

Berichtigung.

S. 117, Zeile 6 v. u.: Statt *«Michele»* zu lesen: *«Michele»*.

