



Landwirtschaftliche Gebäude und verwandte Anlagen

Stuttgart, 1884

1) Allgemeines.

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

α) Eine oder mehrere Stuben für die Brennnechte.

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. $1,6$. 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.

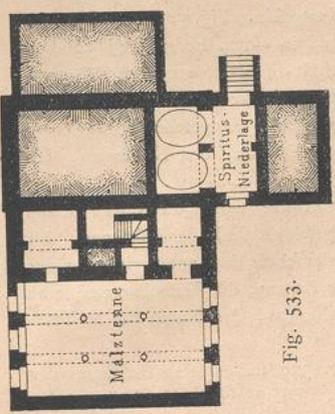


Fig. 533.

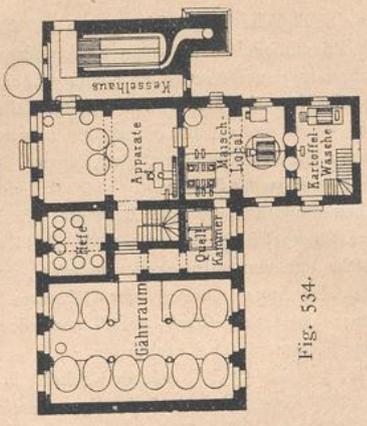


Fig. 534.

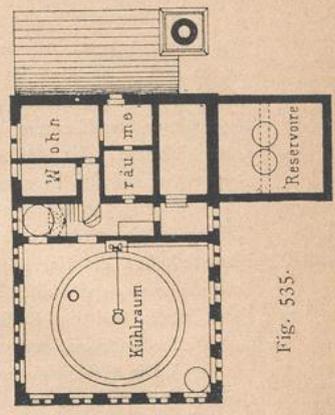


Fig. 535.

Fig. 530.

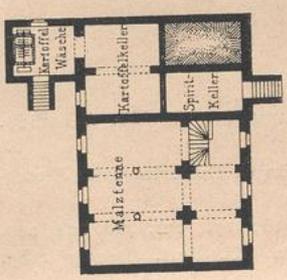


Fig. 531.

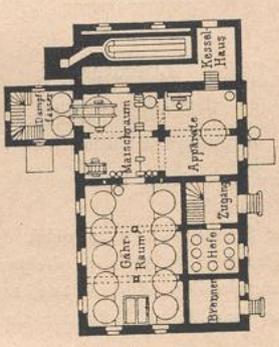
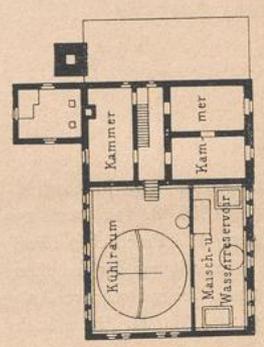


Fig. 532.



Brennereien.

Fig. 527.

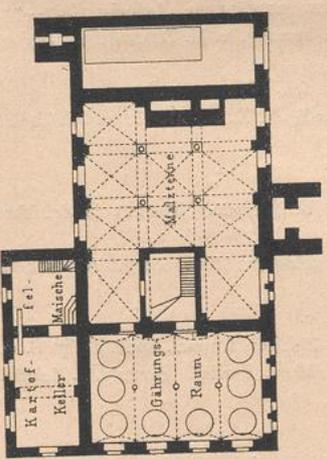


Fig. 528.

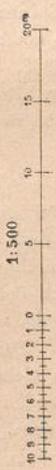
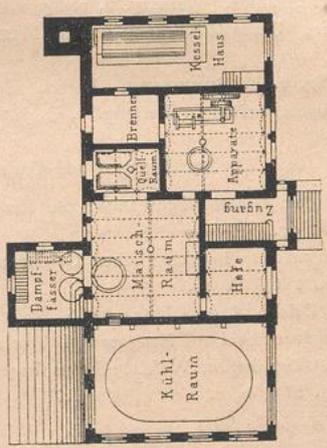


Fig. 529.

