



190.  
Neueste Erfindung,  
Branntweinblasen und Braupfannen oder Braukessel  
mit einem  
**S t o ß f e u e r ,**

durch welches  
zugleich auch mit gedarrt werden kann,  
anzulegen,

wodurch die Flüssigkeit bei einer Viertelstunde anhaltender Feuerung schon  
den Kochgrad erreicht und deshalb gegen das gewöhnliche Lauffeuer  
beinahe die Halbscheid Holz erspart wird;

desgleichen

das Bier in der strengsten Kälte durch eine künstliche Wärme  
in die gehörige Gährung zu bringen,  
damit es nicht kaltgährig und abschmeckig wird;

so wie auch

den in dem Malze befindlichen Honigstoff zu entwickeln und aufzu-  
lösen, wodurch weniger Malz erforderlich ist und das Bier einen  
weit angenehmern und lieblichen Geschmack bekommt.

---

Ein gemeinnütziges Hand- und Taschenbuch  
für

Maurer, Bierbrauer und Branntweinbrenner

von

**Marins Wölfer,**

Herzogtl. Sachsen-Coburg-Gothaischem pensf. Bau-Inspector.

---

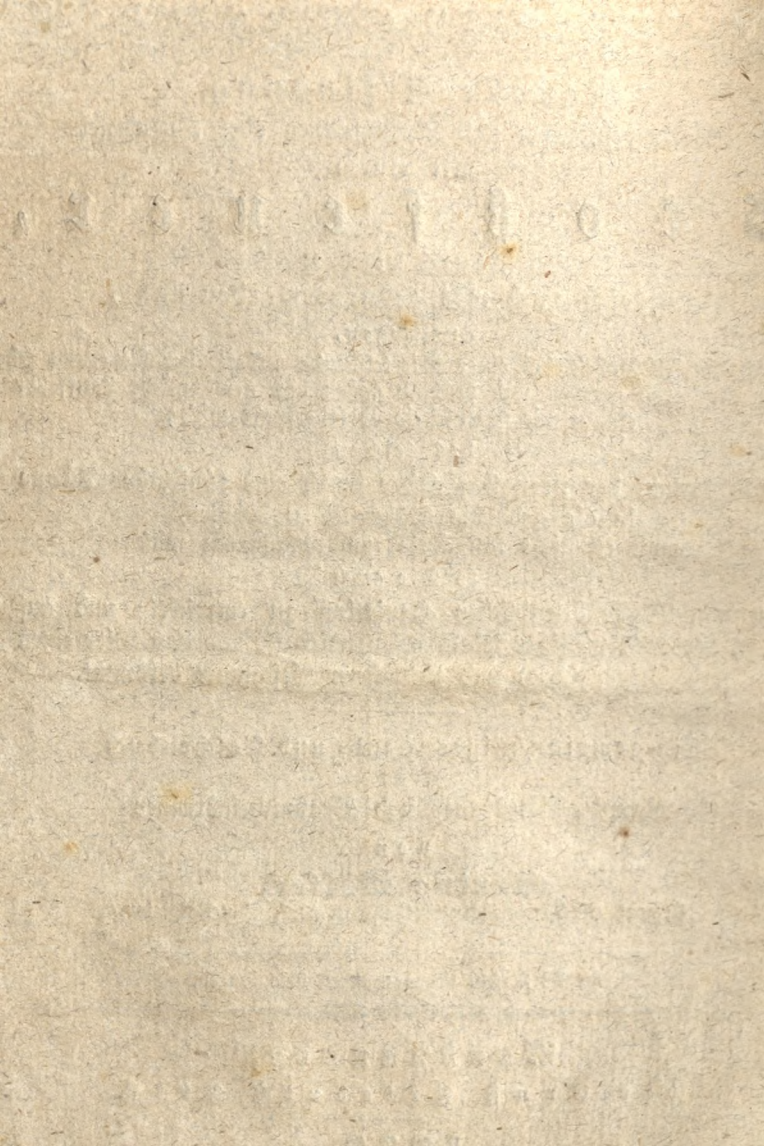
Mit 12 Tafeln lithographirten Zeichnungen.

---

**W o r d h a u s e n ,**

bei E r n s t F r i e d r i c h F ü r s t .

**1 8 3 6 .**



Neueste Erfindung,  
Branntweinblasen und Braupfannen oder Braukessel  
mit einem

**S t o ß f e u e r ,**

durch welches

zugleich auch mit gedarrt werden kann,  
anzulegen,

wodurch die Flüssigkeit bei einer Viertelstunde anhaltender Feuerung schon  
den Kochgrad erreicht und deshalb gegen das gewöhnliche Lauffeuer  
beinahe die Hallscheid Holz erspart wird;  
desgleichen

das Bier in der strengsten Kälte durch eine künstliche Wärme  
in die gehörige Gährung zu bringen,  
damit es nicht kaltgähig und abschmeckig wird;  
so wie auch

den in dem Malze befindlichen Honigstoff zu entwickeln und aufzu-  
lösen, wodurch weniger Malz erforderlich ist und das Bier einen  
weit angenehmern und lieblichen Geschmack bekommt.

---

Ein gemeinnütziges Hand- und Taschenbuch  
für

Maurer, Bierbrauer und Branntweinbrenner

von

**Marins Wölfer,**

Herzogl. Sachsen-Coburg-Gothaischem pensf. Bau-Inspector.

---

Mit 12 Tafeln lithographirten Zeichnungen.

---

**W o r d h a u s e n ,**

bei **E r n s t F r i e d r i c h B ä s t .**

**1 8 3 6 .**



114761

## V o r b e r i c h t.

---

Nicht allein wegen der schnellen Abtreibung der Branntweinblasen hinsichtlich der Brennsteuer, sondern auch wegen den theuren Holzpreisen, fand sich der Verfasser veranlaßt, die Feuerungs-Anlagen bei den Branntweinblasen und Braupfannen oder Braukesseln zu verbessern, um die Flüssigkeit mit Holzersparniß schneller in den Kochgrad zu bringen. Das bisherige gewöhnliche Lauffeuer leistet zwar etwas mehr Dienste, als wenn das Feuer blos unter dem Boden der Blasen *ic.* brennt und dann gleich durch eine Abzugsröhre in den Schloth steigt; es hat aber, auf der andern Seite betrachtet, wieder große Mängel, und zwar:

1) Es ist aus den Lehren und Grundsätzen der Physik hinreichend bekannt, daß die Spitzen der Flamme, wenn dieselben durch den Stoß einen Gegenstand unmittelbar berühren, am meisten wirken. Bei dem Lauffeuer ist dieses jedoch nicht der Fall, weil nur ein einziger Zug vorhanden ist, in welchen dasselbe unter dem Boden der Blase, Kessel oder Pfanne schnell hinweg streicht und eindringt, und folglich denselben nur oberflächlich berührt, dann schleicht es um die Blase oder Pfanne *ic.* herum und steigt

dann schon ganz matt und größtentheils schon in Rauch verwandelt in den Schloth. Die Spizen der Flammen berühren daher die Gegenstände eigentlich gar nicht, sondern nur lediglich die Seiten derselben, weshalb auch keine schnelle Wirkung erfolgen kann, und wenn die Flamme einigemal um die Blase der Pfanne herumschleicht, dann verliert das Feuer seine Kraft und löst sich in Rauch und Wasser auf.

2) Durch das Schleichen der Flamme setzt dieselbe auch ungemein viel Ruß an, wodurch sich die Züge leicht verstopfen und sehr oft gereinigt werden müssen, und wenn dieses verabsäumt wird, dann brennt das Feuer taub, erfordert viel Holz und wirkt nur äußerst wenig.

Das Stoßfeuer hingegen berührt mit seinen Spizen unmittelbar nicht nur den Boden, sondern auch zu gleicher Zeit überall die Seiten der Blase oder Pfanne und hat noch so viel Kraft, die über der Blase oder Pfanne angebrachte Malzdarre hinreichend zu heizen, wodurch die Feuerung unter einer besondern Malzdarre gänzlich erspart wird.

Die Flüssigkeit in einer Blase oder Pfanne erfordert eine halbe Stunde starke und anhaltende Feuerung, ehe sie den Kochgrad bei dem Lauffeuer erreicht; bei dem Stoßfeuer ist hingegen nur eine Viertelstunde anhaltende Feuerung dazu erforderlich.

Es wird daher, im Vergleich des Lauffeuers mit dem Stoßfeuer, bei letzterm wenigstens die Halbscheid Holz erspart, nicht einmal des Darffeuers zu gedenken.

Was nun die Gährung des Bieres betrifft, so wird dasselbe im Winter bei strenger Kälte nicht selten Kaltgährig und abschmeckig, diesem ist aber durch eine künstliche Wärme zuvor zu kommen und der Gährungs-Prozeß ebenso wie in warmen Tagen ohne Nachtheil des Bieres zu bewirken.

Was endlich die Entwicklung und Auflösung des in dem Malze befindlichen Honigstoffs betrifft, wodurch zu einem Gebräude weit weniger Malz als gewöhnlich erforderlich ist, und das Bier dennoch nicht nur haltbarer wird und auch einen weit lieblicheren und angenehmeren Geschmack erhält; so ist diese Manipulation, so wie auch die, das Bier durch eine künstliche Wärme in die gehörige Gährung zu bringen, in Deutschland bisher noch ein Geheimniß. Der Verfasser hat sich daher bemüht, alle vorbenannten Gegenstände durch specielle Zeichnungen genau darzustellen und gründlich zu erklären, wodurch dann hoffentlich im Allgemeinen viel gewonnen wird.

G o t h a, im Januar 1836.

Der Verfasser.

## Erklärung der Zeichnungen.

---

Tabelle 1. ist der Grundriß der Branntweinblase vom Fundamente an, welches nach der Beschaffenheit des Bodens zugegeben werden muß.

a. ist der zwischen den Ringmauern befindliche Raum des Heerdes, welcher mit Bauschutt, Kies oder auch kleinen Steinen ausgefüllt werden kann.

b. ist der Aschenfall.

c. die Schürgrube, in welche von drei Seiten zwei Stufen hinabführen. d. d. d., e. e. sind die Pfeiler für den Bogen.

Tabelle 2. ist der zweite Grundriß mit dem Feuerheerde. a. ist der steigende Feuerkanal, in welchem das Feuer unter die über der Blase befindliche Malzdarre steigt.

Auf dem Roste i. brennt das Feuer, zieht unter den Boden der Blase und steigt rund herum in die Feuerkanäle b., wie aus den Pfeilen zu ersehen ist.

c. sind die Pfeiler, welche vor den Feuerkanälen zwei Zoll in den Heerd vorspringen und auf welchen die Blase ruht. f. ist die Schürgrube.

g. g. g. sind in dieselbe führenden Treppenstufen.

h. h. sind die Pfeiler für den Bogen.

Tab. 3. ist der dritte Grundriß, so wie auch die obere Ansicht der Branntweinblase.

a. ist der Feuerkanal, in welchem das Feuer unter die Malzdarre steigt.

b. ist die obere Ansicht der Branntweinblase.

c. ist der Helm mit den Röhren d. d. d.

e. ist die Schürgrube.

f. f. f. sind die in dieselbe führenden Treppenstufen.

g. g. sind die Pfeiler für den Bogen.

Tab. 4. ist der Grundriß nebst der inwendigen und auch obern Ansicht eines Braukessels.

a. ist der Feuerkanal, in welchem das Feuer unter die Malzdarre steigt.

b. ist der Rand des Kessels, welcher die Feuerkanäle zudeckt.

c. ist die inwendige Ansicht des Kessels.

d. ist die Schürgrube.

e. e. e. sind die in die Schürgrube führenden Treppenstufen.

f. f. sind die Pfeiler für den Bogen.

Tab. 5. ist die vordere Ansicht der ganzen Anlage vom Fundamente an.

a. ist ein Stück des Schlothes.

b. b. ist die abgesetzte Mauer, auf welcher der Schloth zurückspringt.

c. ist die vordere Ansicht der Mauer nebst dem Bogen.

d. ist die zurückspringende hintere Seite der Schürgrube, in welcher sich die Feuerung befindet.

e. ist die Thür vor dem Schürloche.

NB. Das Aschenloch sieht man hier nicht, weil die Schürgrube zwei Stufen vom Boden tiefer liegt.

Tab. 6. ist die Seitenansicht der Anlage.

a. ist der Schloth.

b. ist die freie Öffnung zwischen der Blase und der Malzdarre.

c. ist ein kleines Thürchen, durch welches der Feuerkanal, der unter die Malzdarre zieht, gereinigt wird.

d. ist der Helm der Blase.

e. ist die Blase mit ihrer Umfassungsmauer.

f. ist die Öffnung zum Schürloche.

Tab. 7. ist das Quers-Profil der ganzen Anlage aus dem Mittelpunkte des Grundrisses.

a. ist der obere Rand der Malzdarre.

b. ist der blecherne Boden der Darre, auf welchen das Malz geschüttet wird.

c. ist der Feuerkanal, welcher das Feuer unter die Darre führt.

d. sind die Züge.

e. sind die Zungen zwischen den Zügen.

f. ist das Gewölbe, auf welchem die Darre angelegt ist.

g. ist der leere Raum zwischen der Darre und der Blase.

h. sind die zurückspringenden Pfeiler, auf welchen der an den Seiten befindliche Scheitrechte Bogen ruht.

i. ist der Helm der Blase mit der Röhre k.

l. ist die Blase.

m. sind die Pfeiler, auf welchen die Blase ruht.

n. sind die Feuerkanäle zwischen den Pfeilern, in welchen das Feuer an die Seite der Blase steigt.

o. ist der Feuerheerd.

Tab. 8. ist das Längen-Profil der ganzen Anlage aus dem Mittelpunkte des Grundrisses.

a. ist der Schloth, in welchen das aus der Malzdarre herausströmende Feuer steigt.

b. b. sind die äußern Wände des Schlothes.

c. sind die Zungen, um welche sich das Feuer in der Malzdarre herumdreht.

d. sind die in der Malzdarre befindlichen Züge.

- e. ist der Canal, welcher das Feuer unter die Malzdarre leitet.
- f. ist der Feuerheerd.
- g. ist das Schürloch.
- h. ist der Rost, auf welchem das Feuer brennt und in die Canäle m. strömt.
- n. ist die Vereinigung sämmtlicher Feuercanäle dicht unter dem obern Rande der Blase, welche sich bei o. in den steigenden Canal zieht und das Feuer durch denselben in die Malzdarre leitet.
- l. sind die Pfeiler, auf welchen die Blase ruht.
- p. ist das Gewölbe, auf welchem die Darre ruht.
- q. ist die Seitenansicht des Gewölbes.
- r. ist der leere Raum zwischen dem Gewölbe und der Blase.
- s. ist der Helm nebst den Röhröffnungen d.
- i. ist der Aschenfall.
- k. sind die beiden Treppenstufen, welche von der Seite in das Schürloch führen.

Tab. 9. ist der über der Blase sich befindende Grundriß der Malzdarre.

- a. sind die Umfassungswände der Darre.
- b. sind kleine Thürchen zum Reinigen der Züge.
- d. ist der steigende Canal, welcher das Feuer in die Darre leitet, dasselbe strömt in dem mittlern Zuge entlang, dreht sich um die Zungen e. i. herum, dann wieder um die Zungen f. k., und geht auf beiden Seiten g. g. in den Schloth h.
- m. sind die Umfassungswände des Schlothes.

Tab. 10. ist die obere Ansicht der Malzdarre.

- a. sind die Umfassungswände und auch der obere Rand der Darre.
- b. sind die Umfassungswände des Schlothes.
- c. ist der innere Raum des Schlothes.
- d. ist der Boden der Darre, der aus blechernen Tafeln besteht, auf welchen das Malz gedarrt wird.

Tab. 11. ist der Grund- und Aufriß des Gährbottigs, in welchem im Winter bei strenger Kälte die Gährung durch eine künstliche Wärme bewerkstelligt wird.

A. ist der Aufriß des Gährbottigs.

b. ist die Brandmauer, durch welche die Röhren c. in den Schloth führen.

d. ist ein eiserner Ofen, in welchem das Feuer brennt.

e. sind die Lager, auf welchen der Bottig ruht.

B. ist der Grundriß des Bottigs, des Ofens und der Brandmauer.

f. ist der Boden des Bottigs.

g. sind die Lager, auf welchen der Bottig ruht.

h. ist die Brandmauer.

i. sind die Lager, auf welchen die Feuerrohren ruhen.

k. sind die Feuerrohren, in welche bei m. m. m. aus dem Ofen l. das Feuer strömt, sich in denselben entlang zieht und seinen Ausweg durch die Brandmauer in den Schloth nimmt.

Tab. 12. ist der Grund- und Aufriß des Malzhausens, in welchem der Honigstoff entwickelt und aufgelöst wird.

a. ist der Aufriß und

b. ist der Grundriß des Hausens.

## Erstes Kapitel.

Von der Construction und Ausführung der Branntweinblasen, Braukessel oder Braupfannen mit dem Stoßfeuer, nebst einer über denselben befindlichen Malzdarre.

Branntweinblasen, Braukessel oder Braupfannen mit dem Stoßfeuer müssen so angelegt werden, daß sie, besonders wegen der Malzdarre, so zu stehen kommen, daß sie von allen Seiten frei sind. Die Ringmauern müssen oberhalb dem Fundamente wenigstens 1½ Fuß stark sein, damit sie die Wärme von der Blase anhalten, die Vordermauer, in welcher der Aschenfall und das Schürloch angebracht wird, muß aber wenigstens 2½ Fuß stark sein, weil das Feuer nicht auf dem Heerde unmittelbar unter der Blase, sondern nur lediglich nach Tab. 2. in dem Schürloche brennen muß, weil dadurch dasselbe einen bessern Zug hat und schneller in die Feuerkanäle strömt. Am besten ist es, wenn das ganze Werk oberhalb dem Fundamente mit Backsteinen angelegt wird.

Der Feuerheerd muß rund und bogenförmig angelegt und mit Backsteinen auf die hohe Kante gepflastert werden, weil diese Rundung ebenfalls den Zug besser und schneller befördert, siehe deshalb das Längenprofil Tab. 8. Die Pfeiler b., nach dem Grundrisse Tab. 2, müssen 2 Zoll vorstehen, das heißt vor den Feuerkanälen in den Heerd springen, damit die Blase u. gehörigen Aufstand hat. Pfeiler und Kanäle haben vorn im Heerde die Breite eines Backsteins oder 5 Zoll. Gedachte Pfeiler b. dürfen aber nicht ganz so hoch mit aufgemauert werden, als die Feuerkanäle, es muß Backsteinsbreite oder 5 Zoll daran fehlen, damit das Feuer über jeden Pfeiler hinwegströmen kann, wie aus dem Profilrisse Tab. 8. zu ersehen ist. Die Feuerkanäle werden aber mit dem obern Rande der Blase egal zugedeckt, wodurch

sich rund um die Blase herum der Canal n. o. bildet, durch welchen dann das Feuer von o. in dem Canale e. herauf in die Malzdarre steigt, welches ebenfalls aus dem Profilrisse Tab. 8. zu ersehen ist. An der Seite wird in dem steigenden Canal e., Tab. 8., nach der Seitenansicht Tab. 6. c. ein kleines blechernes Thürchen zum Reinigen desselben eingemauert. Der Zwischenraum zwischen der Blase und Malzdarre richtet sich nach der Höhe des Gebäudes, wobei noch oberhalb der Darre bis an die Decke ein Raum von 2 Fuß bleiben muß, damit das Malz bequem aufgeschüttet und wieder abgenommen werden kann. Die Seiten des Zwischenraums zwischen der Blase und Malzdarre werden mit scheidrechten Bogen versehen und auf diese wird der Länge nach ein Gewölbe in Segmentischer Form, etwa von 8 bis 10 Zoll Höhe von Backsteinen einen halben Stein stark gespannt. Gedachtes Gewölbe wird dann nach der Waage egal abgepflastert und auf demselben die Darre angelegt, wobei aber nicht vergessen werden darf, das Loch für den steigenden Canal e., Tab. 8., in dem Gewölbe zugleich mit anzubringen.

Die scheidrechten Bogen über den Zwischenraum zwischen der Blase und der Darre, so wie auch die Form des Gewölbes unter der Darre, nebst dem Loche für den steigenden Canal, in welchem das Feuer in die Darre strömt, sind aus dem Querprofil Tab. 7. zu ersehen.

Wenn nun das Gewölbe egal abgepflastert ist, dann wird auf demselben rund herum ein Kranz von Backsteinen auf die breite Seite aufgemauert, etwa 9 bis 10 Zoll hoch und auf dem Pflaster die Zungen f. e. i. k. von Backsteinen auf die hohe Kante angelegt, siehe deshalb Tab. 9. In dem Giebel des Kranzes werden aber auch zwei kleine blecherne Thürchen b. b. zum Reinigen der Züge eingemauert, und an dem vordern Giebel die Löcher g. g. gelassen, damit das Feuer in den Schloth strömen kann. Da aus der Zeichnung alles deutlich zu ersehen ist, so ist keine weitere Erklärung erforderlich.

Nun werden die Züge der Darre, Tab. 9., mit zusammengienieteten blechernen Tafeln bedeckt, welche auf den Zungen ruhen und auch auf

dem Kranze rund herum wenigstens  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Zoll breit ausliegen müssen und dann wird auf dem Kranz noch eine Schicht Backsteine auf die breite Seite aufgemauert, welche die blechernen Tafeln deckt, auch daß das Malz nicht herunter fällt.

Das Malz wird nun auf der blechernen Decke dünn auseinander gemacht, etwa 3 bis 4 Korn hoch und so lange darauf liegen gelassen, bis es lichtbraun wird, wobei es einigemal umgewendet werden muß.

Wo es bei einer solchen Anlage der Raum gestattet, da mauert man an derselben eine steinerne Treppe, die zur Darre führt; wo es indessen der Raum nicht gestattet, da setzt man eine leichte Treppe von Brettern an, um das Malz auf die Darre und wieder herabschaffen zu können. Tab. 10. stellt die obere Ansicht gedachter Malzdarre vor.

Braukessel und Braupfannen werden hinsichtlich der Feuerung eben so angelegt, wie die Branntweinblasen; man liebt aber die Pfannen nicht mehr, sondern zieht denselben flache runde Kessel vor, weil in denselben die Flüssigkeit schneller kocht. Tab. 4. stellt die obere Ansicht eines solchen eingemauerten Kessels vor, wobei der obere Kranz oder Rand so breit sein muß, daß er die Feuerkanäle deckt, und noch 1 bis  $1\frac{1}{2}$  Zoll darüber reicht. Wenn die Feuerkanäle daher 5 bis 6 Zoll ins Quadrat sind, dann muß der Rand b. Tab. 4.  $7\frac{1}{2}$  bis  $8\frac{1}{2}$  Zoll breit sein.

Hinsichtlich der Anlage ist weiter nichts zu erklären mehr erforderlich, weil die auf einander folgenden Grund- und Aufrisse, so wie auch die Profile, Seiten- und obern Ansichten alles genau nach dem Maßstabe angeben, wornach hoffentlich jeder Maurer arbeiten kann.

---

## Zweites Kapitel.

---

Von der Gährung des Biers durch eine künstliche Wärme  
in strenger Kälte.

Nicht selten wird das Bier im Winter bei strenger Kälte Kaltgährig, wodurch es seine Kraft und seinen Geschmack verliert und sich auch ohne

abschmeckig zu werden, nicht lange hält. Der Verfasser hat daher Versuche gemacht (welche auch vollkommen gelungen sind), das Bier auch in den kältesten Wintertagen durch eine künstliche Wärme eben so schnell wie im Sommer in die gehörige und natürliche Gährung zu bringen. Da sich die sogenannten Gährkammern dicht an dem Brauhause befinden, auch wohl der Gährbottig öfters mit in dem Braulokale steht, so muß der Bottig so nahe als möglich an die Feuerungs-Anlage gestellt werden. An der vordern Seite des Gährbottigs wird nun ein kleiner Ofen von Gußeisen nach der Form Tab. 11., nach dem Aufrisse A. d. und dem Grundrisse B. l., ungefähr 1 Fuß vom Bottig entfernt gesetzt, welcher an der einen Seite mit 3 Löchern von 4 bis 4½ Zoll Durchmesser, in welche thönerne Röhren m. m. m. gestellt werden, versehen sein muß. Der Bottig muß auch an zwei Seiten mit solchen Löchern von gleichem Durchmesser versehen werden. Nun werden in den Bottig 6 Zoll hohe Lagerhölzer gelegt, worauf die Röhren ruhen; die Röhren können 2½ bis 3 Fuß lang sein und müssen mit Falzen versehen werden, damit sie in einander gesteckt und verkittet werden können. Gedachte Röhren werden nun in den Ofen gesteckt und gehörig verkittet, dann in dem Bottig auf dem Lager zusammengesteckt und auch gehörig verkittet, und endlich werden dieselben aus der entgegengesetzten Seite des Bottigs auch durch die Brandmauer in den Schloth geführt, wie aus dem Grundrisse des Bottigs B. zu ersehen ist.

Der Ofen wird nun mit trockenem Holze geheizt und das Feuer, welches in die Röhren strömt, erwärmt dann das Bier in kurzer Zeit, wo dann der Wärmegrad durch den Wärmemesser geprüft werden muß. Wenn nun das gegohrne Bier aus dem Bottige herausgeschöpft oder abgezapft ist, dann wird derselbe gehörig gereinigt und die Lager und Röhren mit leinenen Lappen gut abgetrocknet. Gedachte Röhren geben nicht den geringsten fremdartigen Geschmack von sich, welches durch angestellte Versuche sich bestätigt hat, und die Erwärmung des Biers erfordert auch wenig Holz. Im Frühjahr und Sommer, oder überall in warmen Tagen, werden die Lager und Röhren aus dem Bottige heraus genommen und die Löcher in dem

Böttige verspundet. Auch wird der Ofen weggenommen und nebst den Röhren an einem schicklichen Orte bis zum Wiedergebrauche aufbewahrt.

Zum Verkitten der Röhren nimmt man ungelöschten Kalk, Eiweis und etwas Ziegelmehl und verfertigt davon einen breiartigen Kitt, welcher jedoch erst gehörig trocken werden muß, ehe der Ofen gefeuert wird. Zum Verkitten der Röhren in dem Ofen wird gewöhnlicher Lehmörtel mit Flachscheebe und etwas Eisenfeilspäne vermischt genommen.

### Drittes Kapitel.

Von der Entwicklung und Auflösung des in dem Malze befindlichen Honigstoffs.

Das Malz, Gersten- oder Weizenmalz wird behandelt wie gewöhnlich, nur darf es nicht zu lang wachsen oder wohl gar ein grünes Blatt treiben. Die Keime an dem Gerstenmalze dürfen nicht länger wachsen, als höchstens  $\frac{1}{4}$  Zoll, und die an dem Weizenmalze nur  $\frac{1}{8}$  Zoll, weil sonst zu viel Honigstoff aus dem Malze durch ein längeres Wachsen der Keime verloren geht.

Wenn nun das Malz nach der vorbeschriebenen Art gewachsen ist, dann wird es auf einem luftigen Bretterboden dünn auseinander gebracht, damit es etwas abwelkt, und dann wird es nach Tab. 12. auf einen runden Haufen, wie der Grund- und Aufsriß a. h. zeigt, gebracht. Man nimmt hierzu Lagen von 6 Zoll Höhe und tritt dieselben erst mit den Füßen fest, dann stampft man sie noch mit hölzernen Stämpfern und so wird mit allen Lagen verfahren, bis der Haufen fertig ist, welcher dann noch rund herum und überall mit einem hölzernen Bläuel, in der Art eines Waschbläuels festgepatscht werden muß. Nun wird der Haufen entweder mit alten Säcken oder alten leinenen Tüchern belegt, damit die Luft denselben nicht berührt und die äußern Malzkörner trocknet. Nun läßt man den Haufen bei warmer Temperatur 6, und bei kalter Temperatur 8 bis 12 Stunden ruhig liegen, wo sich dann durch die Wärme der in dem Malze befindliche

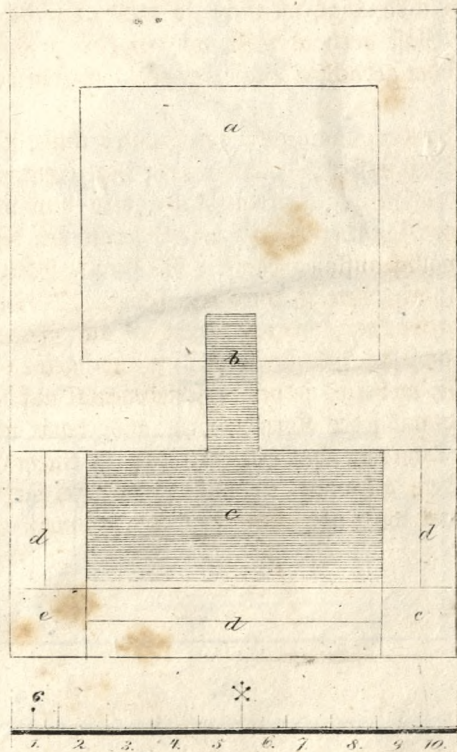
Honigstoff völlig entwickelt und auflöst. Man greift daher nach der vorgedachten abgelaufenen Frist mit der Hand in den Malzhäufen, holt einige Körner heraus und trennt sie mit einem Messer; wenn sich nun in dem Malze eine hochgelbe Blase befindet, dann hat es die gehörige Reife und der Entwicklungsprozeß ist beendigt, wo nicht, so muß es in dem Häufen so lange liegen, bis die Blase vorhanden ist, wo von Zeit zu Zeit nachgesehen werden muß. In der gedachten Blase befindet sich nun der eigentliche Honigstoff.

Ist die Blase vorhanden, dann wird der Häufen äußerlich so weit abgeharkt, als sich der Honigstoff noch nicht in dem Malze entwickelt und aufgelöst hat, und von diesem abgeharkten Malze wird nun wieder ein ähnlicher Häufen nach vorbeschriebener Art formirt, damit sich der Honigstoff in demselben noch völlig auflösen kann. Dasjenige Malz aber, in welchem die Honigblase vorhanden ist, wird nun schnell aus einander gemacht und an der Luft getrocknet; hiernach wird es auf die Darre gebracht und so lange auf derselben gelassen, bis es eine hochgelbe oder lichtbraune Farbe erreicht hat, wobei es jedoch verschiedenemal auf der Darre gewendet werden muß, damit jedes Korn gehörig ausgedarrt wird.

Von diesem Malze kann nun ein Drittheil Malz zu einem Gebräude weniger genommen werden, als vom gewöhnlichen Malze, wodurch das Bier dennoch gehörig stark wird und einen weit angenehmern und lieblichen Geschmack erhält.

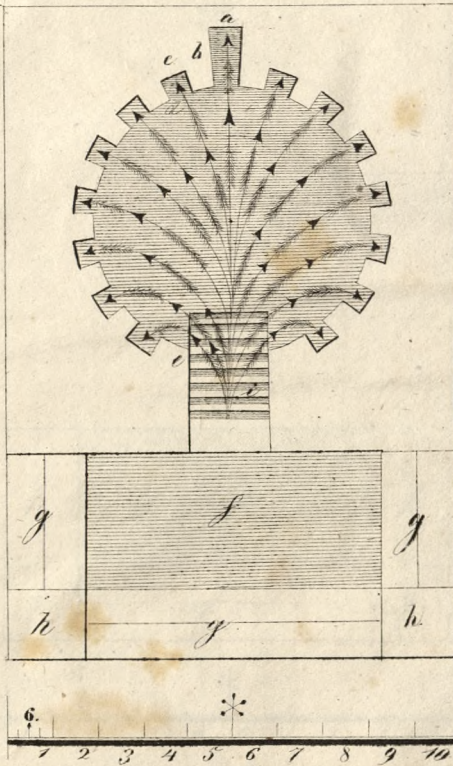


Erster Grundriß mit dem Ackerfalle.

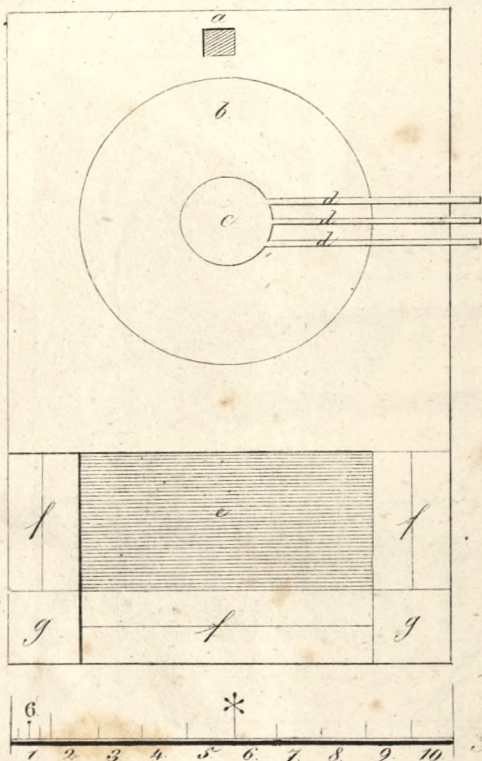


Fuchs

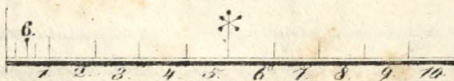
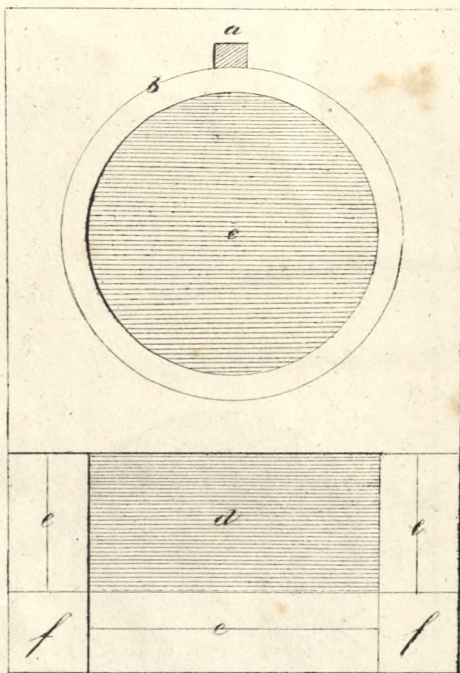
*Zweiter Grundriß mit dem Feuerherde*



*Obere Ansicht der Bräutweinblase.*



*Oberer Ansicht des Brann-  
kessels.*

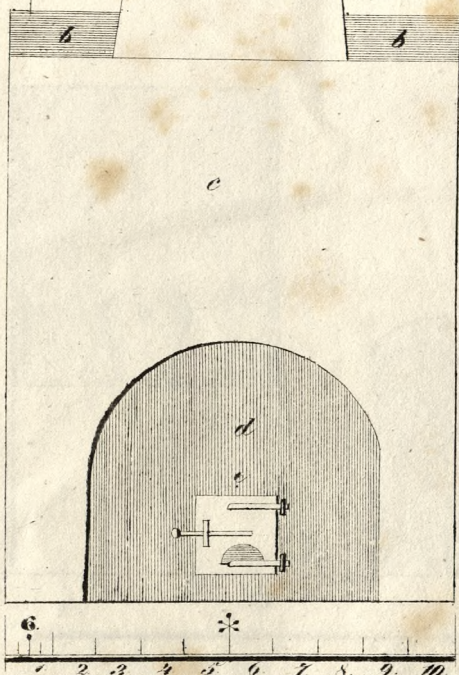


*Fuſs.*

Vordere

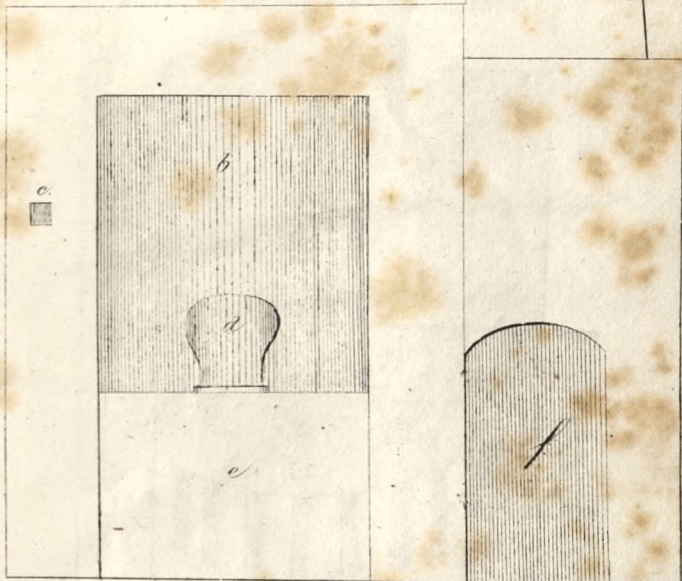
a

Ansicht.



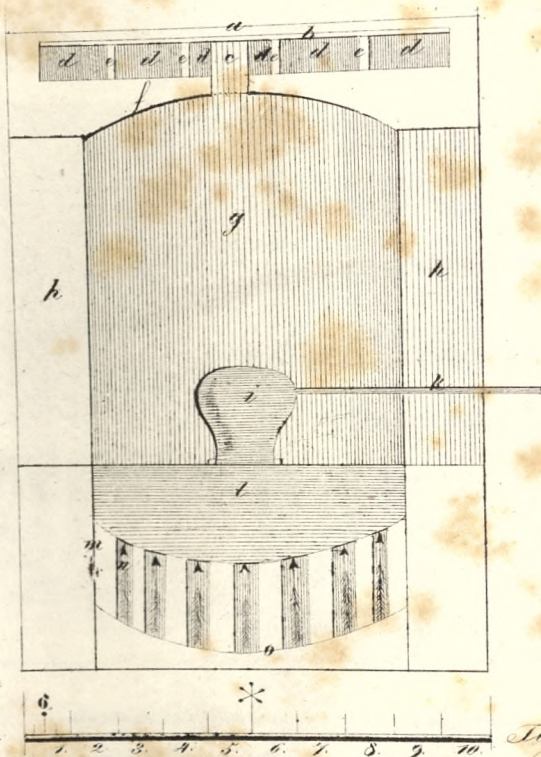
Fuss

Seiten-Ansicht.



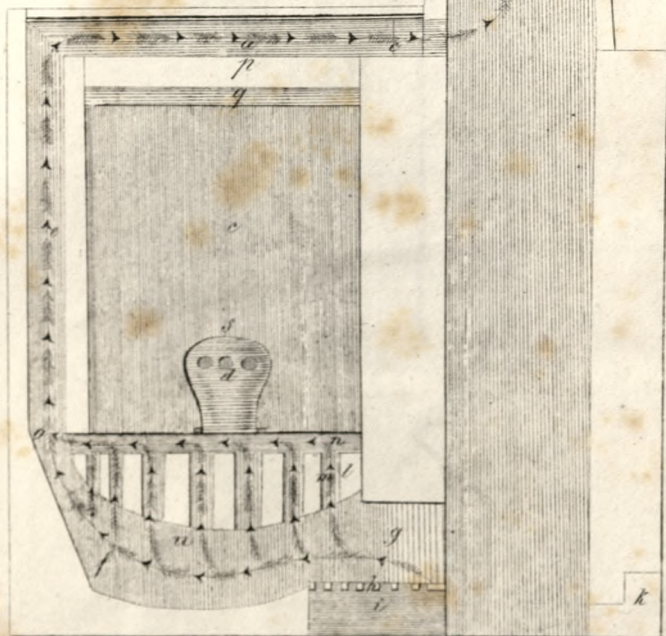
Fuys

Quersprofil aus dem Mittel der  
Grundrissel.

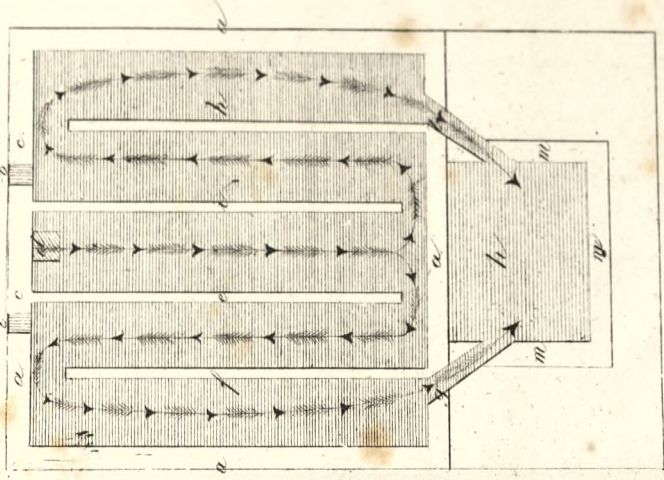


Supr.

Längenprofil aus dem  
Mittel der Grundriffe.



Grundriß, der sich über der Brant  
weinblase oder dem Brantkessel befindet  
nach Maßstab

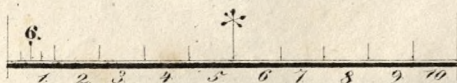
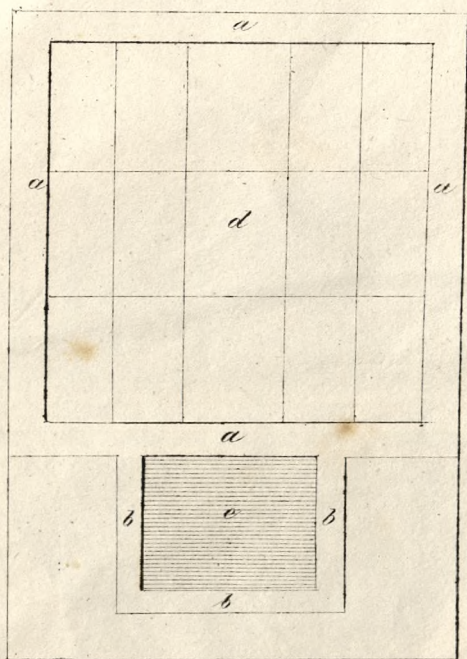


6.



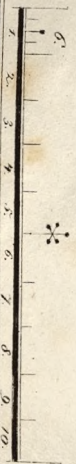
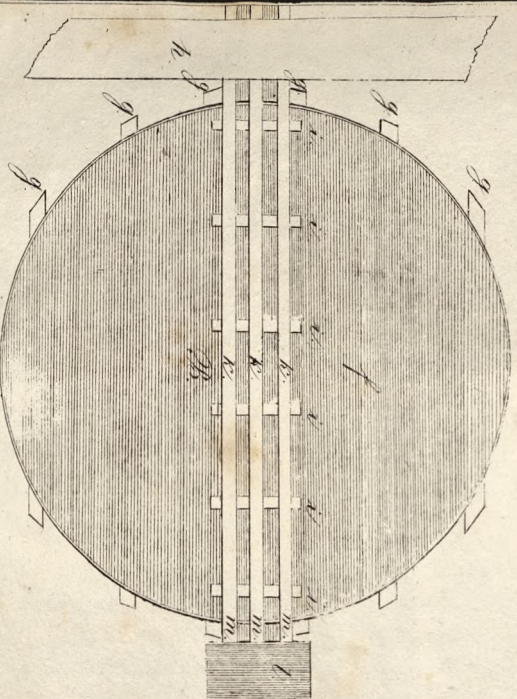
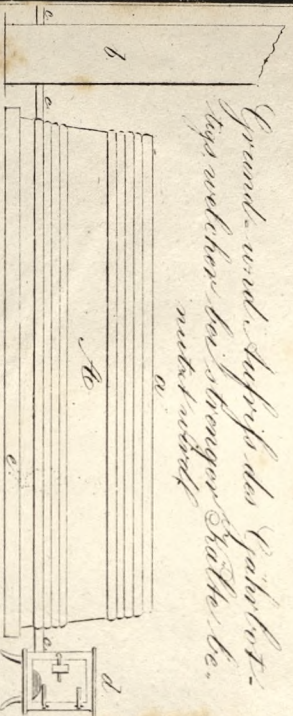
Fußer

Oberer Ansicht der Darre auf wel-  
cher das Holz gedarrt wird.



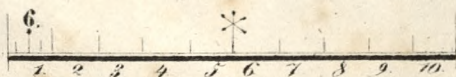
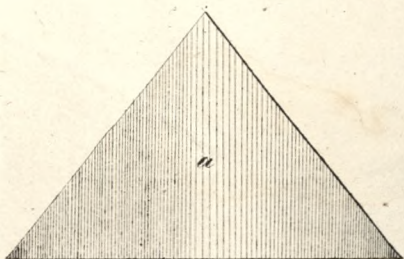
Fuß

*Grund- und Aufsicht des Fährort-  
tugs welcher bei obigen Mühle be-  
nutzt wird*



*Fährort*

Grund- und Aufsicht des Malzhaukens  
in welchem der Honigstoff entwickelt wird.



Bei E. F. Fürst in Nordhaus  
Buchhandlungen zu bekommen:

Die neuesten

## zur Schnellmahlung

folgender Thiere, als: des Rindviehes, der Kälber, Schweine, Schafe, Ziegen, Enten, Gänse, Tauben, Hühner, Kapaunen, Fische und Krebse. Nebst Anleitung zur vortheilhaftesten Anwendung aller Futterarten. 8. 1836. brosch. 12 $\frac{1}{2}$  Sgr. — 10 gGr. — 45 Kr.

Ein practischer Landwirth, den jeder Landbewohner der Umgegend als den vorzüglichsten Schnellviehmäster anerkennt, theilt hier seine vieljährigen Erfahrungen, vom Geschäft zurückgezogen, Jedermann mit.

## Rechnungs-Tabellen

zur schnellen und sichern Berechnung des richtigen Zusazes von Wasser zum Spiritus, um hierdurch Brantwein zu erhalten. Ein höchst nöthiges Handbuch für Kaufleute, Destillateure, Brantweinbrenner, Apotheker, so wie für jeden, der mit Brantwein handelt. Von H. Reuter. 4. Geh. 15 Sgr. — 12 gGr. 54 Kr.

Nächstens wird in meinem Verlage erscheinen:

Der practische

## Straßen- und Dampfpflasterer,

in Verbindung des practischen

Maurers und Steinhauers.

Mit lithographirten Abbildungen.

Von M. Wölfer,

Herzogl. Sachsen-Coburg-Gothaischem pens. Bau-Inspektor.

BIBLIOTEKA KÓRNICKA

114761