

Inhalt.

Erste Abtheilung.

Von der Brennerei-Anlage im Allgemeinen.



	Seite
Einleitung	1
I. Bestandtheile:	
Malzbereitungs-Locale	14
Malzdarre	—
Vormeisich-Locale	15
Gähr-Locale	20
Hefen-Locale	21
Apparat- und Dampfkessel-Locale	22
Spiritus-Locale	25
Getreide- Schrot- und Malz-Vorrathskammern (Böden)	—
Das Schlempe-Reservoir	—
Wasserbehälter	—
Wohnung des Werkmeisters	—
II. Detaillirte Beschreibung einer Brennerei-Anlage und zwar:	
1) Für einen kleinen	26
2) einen stärkeren	27
3) einen großen fabrikmäßig eingerichteten Betrieb	28

Zweite Abtheilung.

Der Betrieb.

I. Vom Wasser	31
II. Von den Bestandtheilen der Getreidefrüchte im Allgemeinen	32
III. Vom Malz (Malzbereitung)	43
IV. Vom Einmeischen:	
1. Einmeischen des Getreide-Schrotes	46
(Braun-Abfälle)	56
2. Einmeischen des Mais- oder Kukuruz-Schrotes	58

	Seite
3. Einmeischen der Kartoffeln	64
4. Einmeischen der Zuckerrüben	68
5. Einmeischen der Zuckerrüben-Melasse	76
6. Einmeischen des Obstes	81
7. Einmeischen der wilden Kastanien	82
8. Einmeischen der Weintrestern und Weinhefen	83
Verschiedene vortheilhafte Mischungsverhältnisse beim Einmeischen:	
9. Kartoffeln mit Zusatz von Zuckerrübensaft	84
10. Melasse mit Zusatz von Kartoffeln, Mühlenstaub, verdorbenem Getreide, Hintergetreide und Brauabfällen (die sogenannte Gütling'sche Methode)	85
11. Kartoffeln mit Zusatz von Melasse	87
12. Melasse mit Zusatz von Zuckerrübensaft	—
13. Getreide mit Zusatz von Melasse	88
14. Mais (Kukuruz) mit Melasse	—
V. Hefenbereitung	
1. Von der Hefe im Allgemeinen	90
2. Bereitung der Kunsthefe überhaupt	93
3. Bereitung der Kunsthefe nach Dr. Keller	94
4. Bereitung der Kunsthefe nach Prof. Balling	100
5. Bereitung der Kunsthefe des Verfassers	110
und zwar:	
a) Malz-Hefe	111
b) Schrot-Hefe	116
c) Meisch-Hefe	117
d) Doppelhefe α . für Kartoffel-Meischen	119
β für Frucht- und Melasse-Meischen	121
VI. Ueber Reinhaltung und Reinigung	123
VII. Ueber die Destillation der reifen Meische	125
VIII. Die Brenn- (Destillir-) Apparate	126
IX. Ueber Kühl-Apparate	136
X. Ueber die Reinigung und Veredlung des Alkohols	139
XI. Der Gebrauch der Schlempe als Futter	144