

einander stehen. Die Brauerei hat drei Pfannen oder Kessel, wovon jeder 5000 Barrels hält.

Die ganze Maschienerie wird durch eine Dampf-Maschine von Watts in Bewegung gesetzt; sie pumpt das Wasser, die Würze und das Bier, schrotet das Malz, rührt die Maischkübel um und hebt die Fässer aus den Kellern. Sie ersetzt die Kraft von 70 Pferden, ob sie gleich nur sehr wenig Raum einnimmt da die Walze nur 24 Zoll stark ist, und macht nicht mehr Geräusch, als eine Spinnmaschine.

Ein besonderer Apparat ist eine Schraube nach Archimedes Regeln, welche sich in einem festen Gehäuse herumdrehet und das in der Mühle geschrotene Malz buchstäblich schraubet und in die Brauerei bringt, weil die Mühle zu tief liegt.

In dem obern Theile des Gebäudes sind die Küblschiffe, womit man wohl fünf Acker Land bedecken könnte; sie sind nur 6 Zoll tief, werden aber äußerst nett und sauber gehalten. Gewöhnlich ist der Porter in 6 Stunden kalt.

Fast täglich werden in der Maschienerie Verbesserungen angebracht, besonders bei den Braupfannen; zwei davon sind so bedeckt, daß die Wasserdämpfe aufgefangen und statt des kalten Wassers gebraucht werden, wodurch an der Feuerung viel erspart wird.

Man hält ungefähr 20,000 Eimer oder Fässer; 200 Arbeiter sind beschäftigt und 80 Pferde vom stärksten Bau stehen nie müßig. Eins von diesen Pferden krepirte, und die vier Hufe wogen 24 Pfund.

Ist das Bier fertig, so wird es nun durch Röhren, welche unter der Straße weggehen, in ein anderes Gebäude an der andern Seite in die Fässer gepumpt.

Die Maischkübel sind ungefähr 20 Fuß tief, und das Malz wird durch eine Maschine umgerührt. Diese Maschine bestehet aus einer künstlichen Schraube, welche sie auf und nieder bewegt und oben in der Mitte und auf dem Boden das Malz umrühret.

Auf Maschienerie, Gebäude und Materialien wird schwerlich weniger als eine halbe Million Pfund Sterling jährlich verwendet.

Ehemals glaubte man, daß nur Wasser aus der Themse gutes Bier gebe, allein in der Brauerei von Whitbread nimmt man es aus dem New-River und einem Brunnen.

Wie viel gerade von Porter in London verbraucht wird, ist nicht bestimmt, aber Ale und Porter zusammen genommen werden jährlich in London verbraucht 1,113,500 Barrels; von Liqueurs hingegen 11,146,782 Gallons, jeden zu drei Bouteillen.

G. B-n.

In den nichtsthunwollenden Star.

Ein Amt ohne Arbeit verlangst Du von mir?

So geh' zu den Regern und werde Barbier.

R-l.

Const. Müller, Redakteur.