

Apparat mittels eines Blackman-Ventilators die aus dem Hopfenkeller abgesaugte Luft gedrückt wird, um nach Passierung derselben, wobei eine Abkühlung und Trocknung der Luft stattfindet, wieder in den Hopfenraum einzuströmen. Die Verteilung der kalten und Sammlung der erwärmten Luft im Keller selbst besorgt ein Netz von Blechkanälen, welche an der Decke befestigt sind.

Auch diese Hopfenlagerraumkühlung ist zuerst durch

ist in einem dicht an diesen anschliessenden Hause die *Eisfabrikationseinrichtung* nebst unmittelbar darunter liegendem *Eismagazin* untergebracht. Es ist da ein grösserer, kompletter, dreireihiger Trübeisgenerator in Verbindung mit einem Solekühler ersichtlich, der mit allen zum Betriebe und zur Bedienung desselben erforderlichen Apparaten, wie Füllapparat, Vorschubmechanismus für Riemenbetrieb neuester, eigener Konstruktion, Auftaugefäss mit einge-

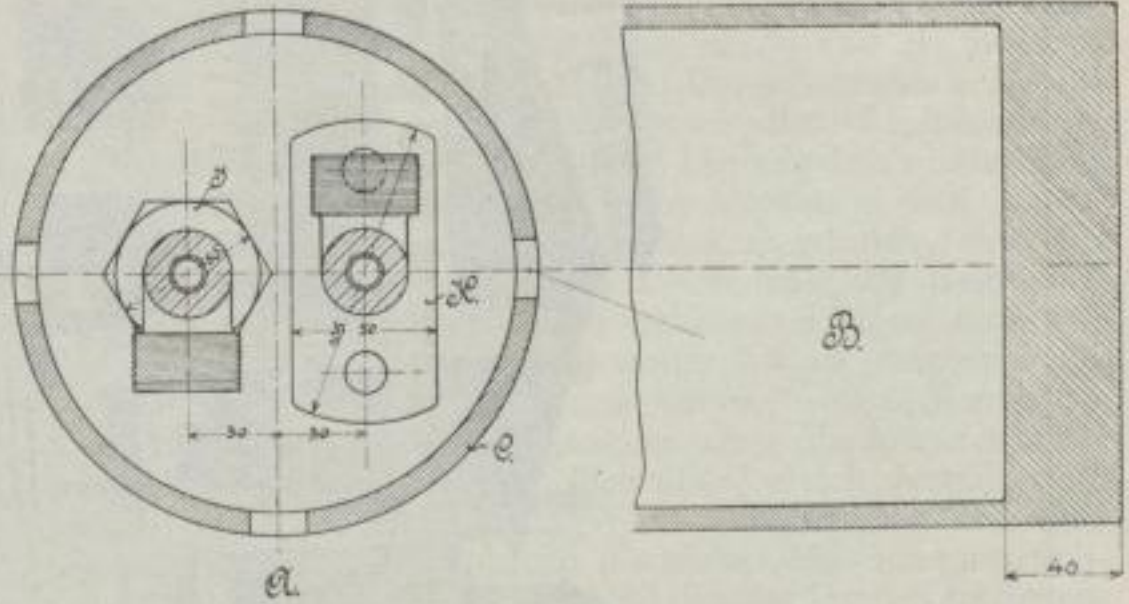
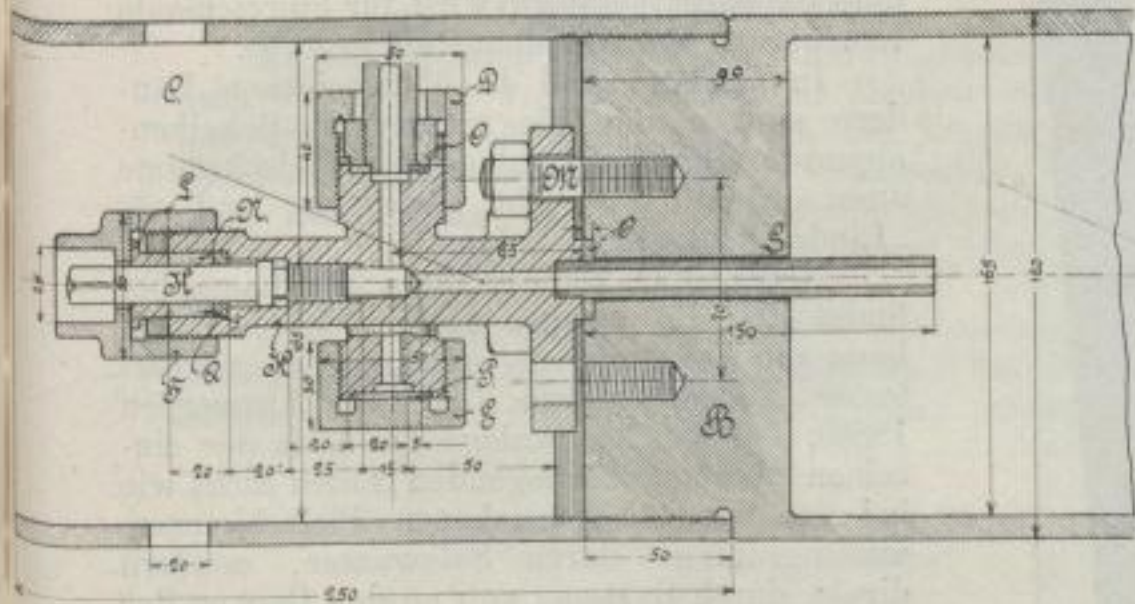
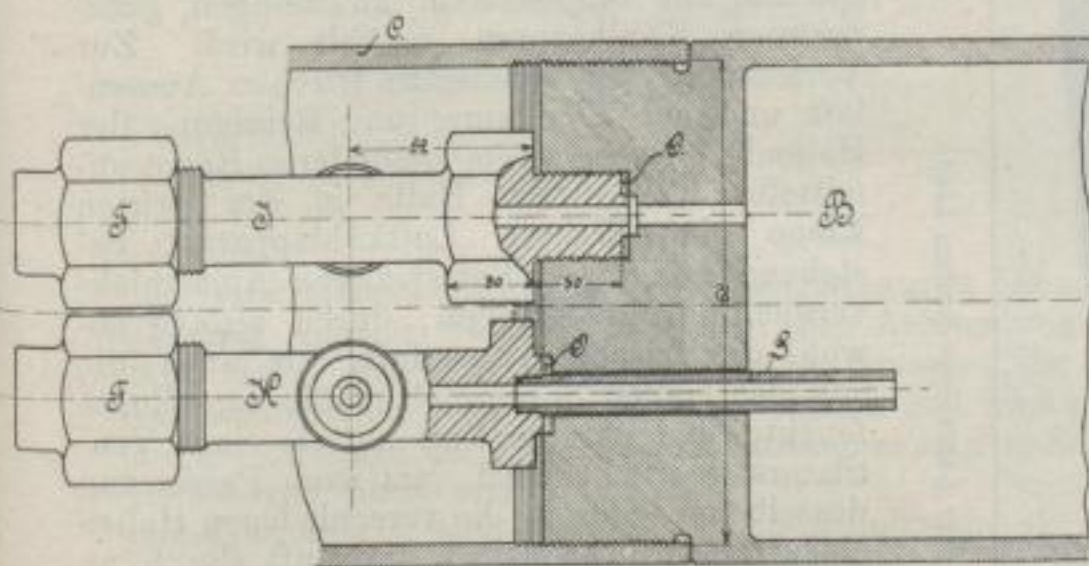


Fig. 18.]

Ammoniaksammelgefäss von Danubius, vormals Schöniehen-Hartmann.



bauter Dampfspirale, Kippvorrichtung, Transmissionsseil-  
laufkran zum reihenweisen Heben, Senken und Transpor-  
tieren der Eiszellen versehen ist. Der im Blechkasten des  
Eisgenerators untergebrachte Solekühler ist ferner mit Zir-  
kulationsflügeln und rotierenden, in der Brauerei *Guinness*  
*Son & Co.* in Dublin 1892 zuerst eingeführten Ammoniak-  
verteilungsapparaten nach D. R. P. Nr. 65968 ausgerüstet.  
(Die ersten Ausführungen grosser Eisfabriken erfolgten  
durch die *Linde-Gesellschaft* in Triest 1878, Barmen 1880 etc.,  
deren typische Bauart sich im wesentlichen bis heute er-  
halten hat.)

In einem besonderen Gebäude neben der Eisfabrik  
erblickt man ein modernes zweistöckiges *Kühlhaus* zur  
*Konservierung von Fleisch*, eine Einrichtung, wie solche  
von der *Linde-Gesellschaft* in Hunderten von städtischen

die *Gesellschaft Linde* in der von ihr eingerichteten *Lager-  
bierbrauerei Tottenham* (England) eingeführt worden.

Ueber dem Salzwasserkühler ist ein  
direkter, mit Ammoniakverdampferspirale  
versehener Süsswasserkühler aufgestellt,  
welchem die Aufgabe zufällt, sowohl die  
*Bierwürze*, welche nach Verlassen des  
unmittelbar unter dem Dache gelegenen  
Kühlschiffs durch den Würzekühler strömt,  
bis auf etwa 5° C. weiterzukühlen, als  
auch die *Taschenschwimmer* in den *Gär-  
bottichen* der Gärkeller kontinuierlich mit  
kaltem Süsswasser zu versorgen.

Auch diese ebenfalls typisch gewor-  
dene Art der mechanischen Kühlung von  
Würze und Gärbottichen wurde durch  
die *Gesellschaft Linde* in die Brauereien  
eingeführt, und von ihr zum erstenmal in  
der *Spatenbrauerei München* im Jahre 1876  
angewendet.

Das Süsswasser wird im besagten  
direkten Süsswasserkühler gekühlt, dann  
in gewissen Zeitintervallen mittels einer  
Zentrifugalpumpe in das unmittelbar unter  
dem Dache aufgestellte Kaltwasserreser-  
voir gefördert, von welchem letzterem das-  
selbe teils nach dem etwas tiefer gelegenen  
Bierwürzekühler und teils nach den Gär-  
bottichkühlern frei fliesst, um schliesslich  
sich in das neben dem Salzwasserkühler aufgestellte Re-  
servoir für rücklaufendes Wasser zu sammeln, von welchem  
dasselbe dann durch die Zentrifugalpumpe wieder in den  
Kühler gehoben wird, um den Kreislauf somit von neuem  
zu beginnen.

Auf der anderen, dem Apparaten- und Bierkellerhause  
entgegengesetzten Seite des eigentlichen Maschinenraumes

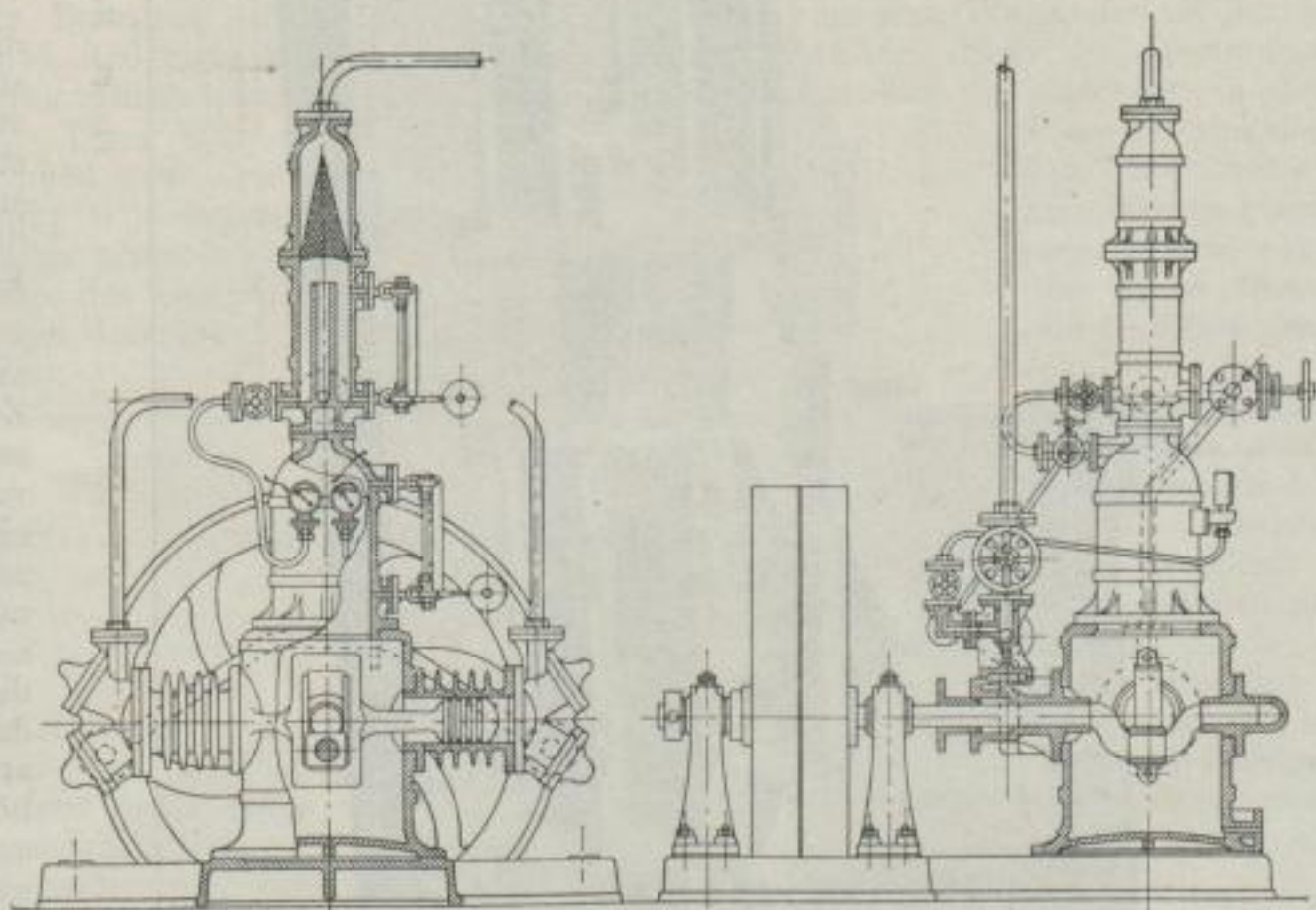


Fig. 19.

Kühlmaschine, System Lebrun.

und privaten Schlachthöfen in Europa und in überseeischen  
Ländern eingerichtet worden sind, bestimmt ist.

In dem durch das Modell dargestellten Kühlhaus wird  
die Luft der beiden Hallen mittels eines Ventilators durch  
Holzkanäle angesaugt, durch rotierende, von kaltem Salz-  
wasser benetzte Scheibenapparate, welche in einen gemein-  
samen, gut isolierten Kasten eingebaut sind, gedrückt (erste