

die Verzuckerung, welche sich übrigens nach der Vorbereitung der Kartoffeln durch die gespannten Dämpfe in unglaublich kurzer Zeit vollzieht, zu bewirken.

Der weitere Verlauf der Operation mit dem Hollefreund'schen Apparate gestaltet sich, nachdem die Maische entweder durch den als Montejus wirkenden Hollefreund'schen Apparat selbst, oder durch einen besondern Montejus, oder endlich durch eine Maischpumpe auf die Kühlvorrichtung zur Abkühlung von Maischtemperatur auf Gährtemperatur geschafft ist, genau ebenso, wie bei dem alten Verfahren.

Der Bohm'sche Apparat gleicht dem Aeusseren nach dem Hollefreund'schen Apparat fast vollkommen und besteht demnach ebenfalls aus einem kesselartigen Gefässe, in welchem das Dämpfen der Kartoffeln bewirkt wird; der Eintritt des Dampfes geschieht, um denselben mehr zu vertheilen, nicht allein von unten, sondern auch von den Seiten des Apparates durch Ventile, welche etwa in halber Höhe der den Apparat erfüllenden Kartoffeln angebracht sind.

Abweichend von dem Hollefreund'schen Apparate ist die Rühr- und Kühlvorrichtung. Bohm's Apparat arbeitet nämlich ohne Luftpumpe und bewirkt die Abkühlung der siedend heissen Maische durch eine Combination von Rühr- und Kühlvorrichtung.

Das Rührwerk des Bohm'schen Apparates besteht zu diesem Zwecke nicht aus Messern, wie dasjenige des Hollefreund'schen Apparates, sondern aus flachen cylindrischen 4 cm im Lichten hohen Gefässen von Eisenblech, welche an ihren Flächen messerartige Vorsprünge tragen, um die Kartoffeln durch die Umdrehungen des Rührwerkes zu zerreiben oder, besser gesagt, zu zerschleifen.

Die Cylinder von Eisenblech sind auf einer hohlen Axe derart angebracht, dass das Kühlwasser durch die Cylinder passiren und durch die ein Doppelrohr darstellende hohle Axe wieder austreten kann. Die Kühlung wird bei dem Bohm'schen Apparate auch noch dadurch befördert, dass aus einem System von fein durchlöchernten Röhren von aussen Wasser in feinen Strahlen auf den Apparat gespritzt wird.

Nach dem Abkühlen auf Maischtemperatur wird aus einem höher stehenden Malzeinteigegefässe mit Wasser angerührtes Malz in den Bohm'schen Apparat zur Verzuckerung eingelassen; nach Beendigung der Verzuckerung braucht aber die Maische den Apparat nicht zu verlassen, sondern wird durch fortgesetzte Circulation von kaltem Wasser in dem Rührwerke bis auf die passende Gährungstemperatur abgekühlt, um endlich direct in die Gährbottiche abgelassen zu werden.

Von dem Hollefreund'schen Apparate unterscheidet sich daher der Bohm'sche Apparat dadurch, dass die Maische von Anfang bis zu Ende der Operation in demselben verbleibt und nicht zum Zwecke der Abkühlung auf Gährungstemperatur aus demselben heraus auf ein Kühlschiff gebracht werden muss. Der Bohm'sche Apparat ist daher