

Brauerei- und Kellerei-Geräthe.



Fig. 2935.

Fig. 2936.

2937. 2938.

2939.

2940.

Brauerfichtenpech, fein fl. 11.—, feinst fl. 12.— per 100 Kilo.
Fasspichmaschine, Fig. 2935 und 2936, für Transport- und Lagerfässer, exclusive Schlauch fl. 350.—. Fig. 2938, **Heissluftpichmaschine** zum gleichzeitigen Entpichen von 1—4 Transportfässern und einem Lagerfass. Fig. 2939, **Dampfpichapparat** mit Dampfstrahlgebläse. Leistung wie Fig. 2938. Offerte auf Verlangen. **Pichapparat für Lagerfässer**, Fig. 2940, Preis fl. 90.—. **Brennzahlen**, Fig. 2937, siehe Seite 696.



Fig. 2941. 2942.

2943.

2944.

2945.

Fig. 2946.

Fig. 2947.

Tropfsäcke, Fig. 2942, 100 × 100 cm. flachgelegt, per Stück fl. 4.50.
Tropfsackhalter, Fig. 2941 fl. 8.—. **Eisschwimmer** aus verzinnem Eisen, Fig. 2943, Höhe und Durchmesser 80 × 48, 95 × 48, 95 × 55, 95 × 63 cm., fl. 12.50, 15.—, 16.50, 19.50. Fig. 2944, **canalirt** 20% theurer. Fig. 2945, kegelförmig, grösster Durchmesser und Höhe 80 × 70, 100 × 75, 120 × 80 cm. fl. 13.—, 16.—, 20.—. Aus Kupfer oder extra stark entsprechend theurer. **Kippwagen**, Fig. 2946, und **Malzwagen**, Fig. 2947, siehe Seite 585.

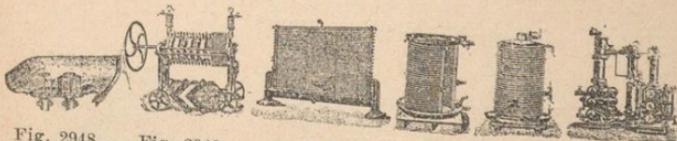


Fig. 2948.

Fig. 2949.

Fig. 2950.

Fig. 2951.

Fig. 2952.

Kühlschiffe, Fig. 2948. Preise auf Verlangen. **Kühlschiffventile**, Fig. 2948, 2" fl. 35.—, 2 1/2" fl. 45.—. **Enzinger's Bierfilter**, Fig. 2949, zum Abziehen in Fässer und Flaschen. Leistung 2—120 Hektoliter per Stunde. **Kühlapparate** mit Gegenströmung, Fig. 2950 flache, Fig. 2951 cylindrische. Offerte auf Verlangen. **Eis- und Kälte-Erzeugungsmaschinen**, Fig. 2952, zur Erzeugung von Kunsteis 10—2000 Kilo oder einem dem entsprechenden Quantum künstlichen Kühlwassers per Stunde bei 40% Dampfersparniss gegenüber anderen Eismaschinen.

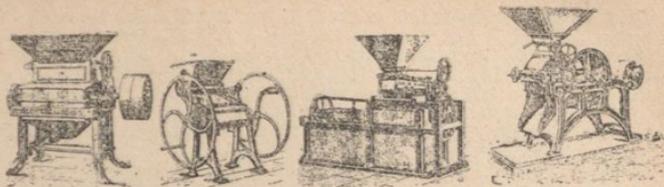


Fig. 2053.

Fig. 2954.

Fig. 2955.

Darmmalzquetschen, Fig. 2953, für Hand- oder Kraftbetrieb. Malz-entkeimungsmaschinen, Fig. 2954, Quetsch- und Walzmaschine für Malz, Fig. 2955.

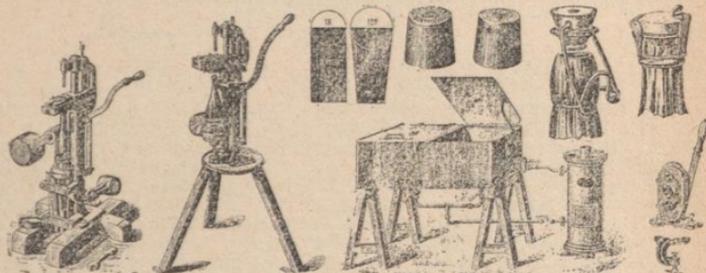
2956.

2957.

2958.

2959.

2960.



2961.

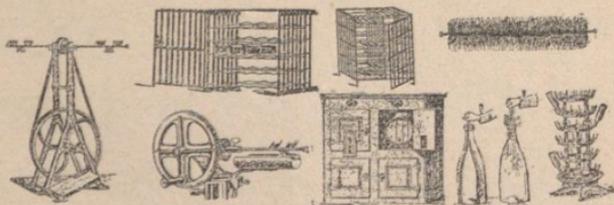
2962.

Verkorkmaschine, Fig. 2956, mit einfacher, doppelter und dreifacher Korkpressung fl. 35, 50, 55. Fig. 2957, mit einfacher oder doppelter Korkpressung fl. 40, 46, einfachere Ausführung fl. 32 und 16. Fig. 2961, Pasteurisir-Apparate für 100, 200, 300/l Flaschen fl. 240, 400, 560. Fig. 2962, Verkorkmaschine für 45, 65 cm. lange Kapseln fl. 16, 20, mit Bügel fl. 1,50 mehr. Fig. 2958, Weinflaschenkorke von fl. 3,86—11,50 per Tausend. Bierflaschenkorke per Tausend von fl. 3,25—5,50. Fig. 2959, Flaschen-Metallkapseln, 22—50 mm. hoch, per 1000 Stück weiss fl. 2,85—6, färbig fl. 5—8,50, Firmaprägung separat. Fig. 2960, Flaschenverschlüsse, per 100 Stück fl. 3, mit Firma fl. 3,50, Firmastempel fl. 3,50. Bierflaschen sammt Verschluss $\frac{1}{3}$, $\frac{7}{10}$, $\frac{1}{4}$, Liter braun fl. 9,50, 11, 14,50, grün fl. 9,25, 10,75, 13,50. Weinflaschen $\frac{1}{7}$, $\frac{3}{10}$, $\frac{3}{8}$, $\frac{1}{4}$ fl. 9,50, 8,50, 7,60, 6,75, 6,25.

2963.

2964.

2965.



2966.

2967.

2968.

2969.

Flaschen-Reinigungsmaschine, Fig. 2963, fl. 38, mit Wasserzuffluss fl. 53. Bürsten à fl. 1.50. Fig. 2966 fl. 12, Bürste fl. 1.25. Flaschenschrank, Fig. 2964, für 50, 100, 150, 200, 300 Flaschen fl. 10, 15, 18, 24, 35, zum Sperren fl. 15, 27, 31, 40, 50. Flaschentrockner, Fig. 2969, drehbar, verzinkt, für 100 Flaschen fl. 19, fahrbar fl. 24. Flaschenbürste, Fig. 2968 fl. 1.50. Schlauchbürste, Fig. 2965 fl. —.90—1.50. Eiskästen, Fig. 2967, für 1—4 Fässer à 25, 50, 100 Liter von fl. 50—225.

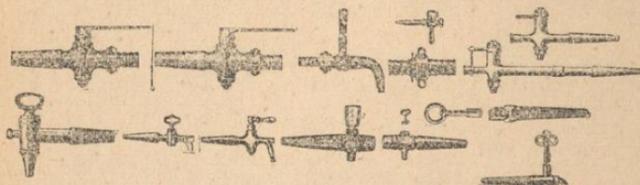
2970.

2971.

2972.

2973.
2974.

2975.



2976.

2977.

2978.

2979.

2980.

2981.
2982.

Fig. 2970, Schlauchverbindungshähne 1, $1\frac{1}{4}$, $1\frac{1}{2}$, 2" fl. 6.50, 8.60, 11.50, 17. Abziehhähne, Fig. 2971, 1, $1\frac{1}{4}$, $1\frac{1}{2}$, 2" fl. 5.25, 6.50, 8, 12, mit geradem oder bogenförmigem Holländeransatz fl. 1.90, 2.30, 2.90, 4.80 theurer. Hundsköpfe, Fig. 2972, 1, $1\frac{1}{4}$, $1\frac{1}{2}$, 2" fl. 5.50, 6.50, 8, 10. Spundventile, Fig. 2973, je nach Grösse fl. —.90—2.50. Schlauchholländer, Fig. 2974, 1, $1\frac{1}{4}$, $1\frac{1}{2}$, 2", mit Gewinde fl. 2.25, 2.75, 3.65, 5.30, mit Bajonetverschluss fl. 2.70, 3.20, 3.85, 6. Mousseuxpipen, Fig. 2975, 25, 32, 55, 63 cm. Länge fl. 7, 8, 9, 10. Liqueurpippe, Fig. 2976, fl. 2 bis 3. Weinfasspipen, Fig. 2977, 12, 15, 19, 25, 31, 33, 35 cm., per Stück fl. —.60, 1, 1.60, 2.50, 4.25, 5, 6, 75. Abziehpipen für Schlauch, Fig. 2978, fl. 4.50. Probihähne (Fasszwickel), Fig. 2981 und 2982, 8, 9, 11 cm., fl. —.55, —.65, —.90 per Stück. Holzpipen, Fig. 2979, von 17—34 cm. Länge fl. —.25 bis 2.25. Fig. 2980, mit Schlüssel 17—27 cm. lang fl. —.60 bis 1.20.



Fig. 2983.

Presshefen-Form- und Theilmachine, mit Kurbelantrieb
fl. 200
Mit Schwungrad " 210

Fig. 2984.

2985.

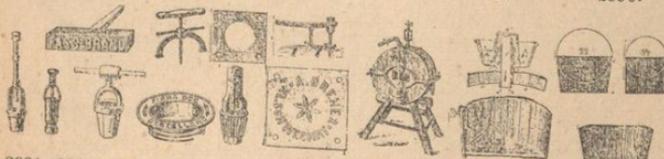
2986.

2987.

2988.

2989.

2990.



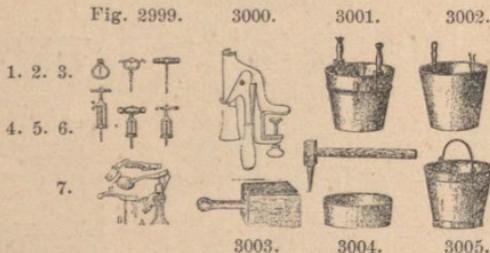
2991. 2992. 2993. 2994. 2995. 2996.

2997.

2998.

Verkorkmaschine, Fig. 2991, eiserne für Fässer fl. 8.50, hölzerne für Flaschen, Fig. 2992, fl. —.80. Fassbrände, Fig. 2984, siehe Brenneisen. Spundheber, Fig. 2985, fl. 3.20. Fassspundbüchsen, Fig. 2994, für Bierfässer, verzinkt, per 1000 Stück fl. 75.—, mit oder ohne Firma am

Rande. Spundlochbeschläge, Fig. 2986 (Beilblattl), 35, 40, 45 mm. per 100 Stück fl. 3.50, 3.75, 4.25. **Schneide- und Schraubapparat** zum Einsetzen der Spundbüchsen, Fig. 2993 und 2995, fl. 20.—. **Spundheber**, Fig. 2987, fl. 1.90. **Spundbleche** mit Firmapprägung, Fig. 2996, Grösse 45, 50, 55, 60, 65, 70, 75, 80, 90 mm., fl. 4.75, 5.—, 5.75, 6.30, 7.20. 8.—, 9.—, 10.—, 12.— per 1000 Stück, weiss, mit Hochdruckschrift, Firmastempel bei 5000 Stück gratis, mit decorirtem Grund, gold oder blau 20% theurer. **Filterapparat für Wein**, Fig. 2988, Leistung 2, 5, 10, 16, 22 Hektoliter per Stunde, fl. 100, 130, 170, 280, 400. **Gährspund** für stürmische Gährung, Fig. 2989, fl. —.90—1.10. **Nachspülventil**, Fig. 2997, für Flaschen für Druckwasser mit einem, zwei Ventilen fl. 8.—, 12.—. **Bierfasskorke**, Fig. 2990, per Tausend fl. 4.— bis 9.—, Originalballen von 30.000 Stück billiger. **Fassspunde**, Querscheiben (Schrödl), Fig. 2998, Nr. 1—9 aus Fichtenholz fl. 4.75—8.25, aus Buchenholz fl. 5—9.50. Gepresste Spunde aus Lindenholz, 13 Grössen, von $\frac{3}{4}$ — $2\frac{3}{4}$ “ oberem Durchmesser fl. 3.25—12.—. Fasszapfen, 40, 60, 70 mm. hoch, fl. 4—10.—, sämmtlich per Tausend.



Korkzieher, Fig. 2999, Nr. 1 fl. —.20, Nr. 2 fl. —.35, Nr. 3 fl. —.35, Nr. 4 mit Maschine fl. 2.50, Nr. 5 mit Glocke fl. —.70, Nr. 6 fl. 1.50, Nr. 7 mit Champagnermesser und Hebel fl. 1.40. **Amerikanische Entkorkmaschine** für Buffets, Fig. 3000, entkorkt momentan, fl. 14.—. **Bierschlögel**, Fig. 3003, fl. —.70. **Stahlhammer** mit Spitze zum Anzapfen und Eiszerkleinern fl. 1.25. **Hohlgefässe aus Papierstoff**: Weinschäffel, 9, 12, 14 Liter haltend, Fig. 3001, fl. 1.75, 1.95, 2.10, Fig. 3002 fl. 1.30, 1.45, 1.60. **Kübel**, Fig. 3005, 9, 12, 14 Liter haltend, fl. 1.90, 2.05, 2.20. **Untersatz**, Fig. 3004, 2—8 Liter haltend, fl. —.60—1.35.



Fig. 3006. 3007. 3008. 3009. 3010. 3011. 3012.

Heber: Zugheber, Fig. 3010, complet, 25, 32, 38 mm. fl. 20, 22, 24. **Halbheber** fl. 12, 13.50, 15. **Saugrohr** fl. 8, 9, 10. **Ausschank-Apparate**, Fig. 3011 u. 3012, mittelst flüssiger Kohlensäure. Preise je nach Fasszahl und Ausstattung. **Kleine Bierdruck-Apparate**, Fig. 3006, mit Handgriff fl. 12, mit Hebel fl. 13, mit Schwungrad fl. 22. **Flaschenfüll-Automate**, Fig. 3007, ohne Fasspipe fl. 10, Pipe fl. 4.50 extra. **Flaschenfüll-Apparat**, hermetisch schliessend, Fig. 3008, für drei, vier bis sechs Flaschen fl. 60, 80, 110. **Einfacher Flaschenfüll-Apparat** für vier und

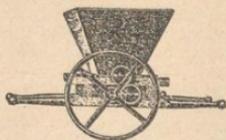
sechs Flaschen, aus Weissblech fl. 25, 32, aus Kupfer fl. 34, 42.
 Flaschenfüllheber aus Gummi, Fig. 3009, 1 $\frac{1}{2}$, 1 $\frac{3}{4}$, und 2 m. lang fl. 2.50, 3.50, 5.

Wein- und Obstpressen.

Fig. 3013.



3014.



3015.



3016.



Fig. 3017.

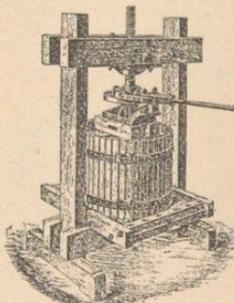


Fig. 3018.

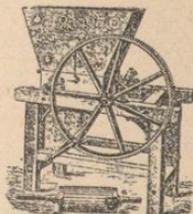


Fig. 3019.

Fig. 3017, Preis mit Eisen- untersatz	Maisch-Inhalt Liter	30	60	110	140	330	450	650	1060	1275	2350
fl.		25	40	70	95	125	170	230	330	585	—

Mit eichenem Untersatz um 20% theurer.

Fig. 3018, Preis	Maisch-Inhalt Liter	110	150	290
fl.		105	135	170

Obstmahlmühlen und Traubenmühlen.

Fig. 3019. Obstreibmühle mit gezahnten Reibwalzen	fl.	65
„ 3019. Obstnahl-Apparat mit Steinwalzen	fl.	80-95
„ 3019. „ „ geriffelten Eisenwalzen	fl.	60
„ 3015 Rosinenquetsche	fl.	70
„ 3014. Trauben- und Beerenquetsch-Apparat, stationär	fl.	32, auf
„ Gestell mit vier Füßen oder mit Rad zum Fahren	fl.	42.
Fig. 3013. Abbeermaschine und Traubenquetsch-Apparat	fl.	60, Oliven-
quetsch-Apparat	fl.	120.

Fig. 3016. Filtrirapparat, holländisches System.

Aus Kupferblech, verzinkt, mit	3	5	7	9	Filtersäcken
Preis	fl.	30	45	60	75
Aus Weissblech für Liqueur	fl.	17	28	35	—