

10
36

G e s c h i c h t e

aller

Erfindungen und Entdeckungen

im Bereiche

der

Gewerbe, Künste und Wissenschaften

von der frühesten Zeit bis auf unsere Tage.

Beschreibend und in Abbildungen dargestellt

von

Johann Heinrich Moritz v. Poppe,

Ritter des Ordens der Württembergischen Krone, der Philosophie und der Staatswirtschaft Doktor, ordentlichem Professor der Technologie an der Universität zu Tübingen, Hofrath und vieler gelehrten Gesellschaften theils ordentlichem, theils correspondirendem, theils Ehren- Mitgliede.

Zweite, bis auf die neueste Zeit vervollständigte Auflage.

Mit 162 Abbildungen auf 32 Tafeln.

Frankfurt a. M.

Verlag von Joseph Baer.

1847.

Ä

V o r r e d e

zur zweiten Auflage.

Die vielen, zum Theil höchst interessanten und bewunderungswürdigen Erfindungen und Entdeckungen seit den letzten zehn Jahren machten eine neue Ausgabe meines Werks dringend nothwendig, weil man sonst viel Wesentliches darin würde vermißt haben. Ich habe die in diesen Zeitraum fallenden Erfindungen und Entdeckungen in sechsunddreißig Abschnitten besonders zusammengestellt, um sie leicht übersehen zu können. Ich glaube, daß mein Werk dadurch nicht wenig an Werth wird zugenommen haben.

Tübingen, im Januar 1847.

Poppe.

Inhalt.

Erste Abtheilung.

	Seite
Einleitung in die Geschichte der Erfindungen und Entdeckungen	1

Zweite Abtheilung.

Erfindungen und Entdeckungen in ökonomischen und technischen Künsten	17
--	----

Erster Abschnitt.

Die Eswaaren	17
1) Getreidebau und Getreideveredlung, namentlich Pflügen, Säen, Dreschen und Getreidereinigen	17
Pflug. Egge. Ackerwalze. Säemaschinen. Dreschwagen. Dreschschlitten. Dreschflegel. Dreschmaschinen oder Dreschmühlen. Dreschwalzen. Getreide-Wurfschaufeln. Getreide-Siebe. Getreide-Reinigungsmaschinen oder Kornsegen.	

	Seite
2) Mahlen des Getreides zu Mehl, Grütze und Graupen	24
Mörser und Keule. Handmühle. Pferde- oder Rossmühlen. Wassermühlen. Schiffmühlen. Windmühlen, deutsche und holländische, vertikale und horizontale. Beutelwerk. Schwungrad. Feldmühlen oder Wagenmühlen. Ochsenmühlen. Tretmühlen. Straß- oder Zucht hausmühlen. Amerikanische Mühlen oder Kunstmühlen. Konische oder kegelförmige Räder. Rückwirkungsmaschine oder Reaktionsrad. Barker's Wassermühle ohne Rad und Trilling. Dampfmühlen. Grützmühlen. Graupenmühlen.	
3) Verwandlung der Kartoffeln in Mehl und Sago	35
Kartoffel-Reibmaschinen. Sago.	
4) Stärke, Biskuitmehl und Puder	36
Stärke oder Amidon. Stärkemühle. Polenta. Goldpuder, Mehlpuder. Stärkepuder.	
5) Das Backen der Brote aus Getreidemehl und anderm Mehl	38
Teigknetemaschinen. Kartoffelbrot. Holzbrot. Honigkuchen oder Lebkuchen. Zuckerbäckerei oder Conditorei.	
6) Milch, Butter und Käse	40
Butterfaß. Buttermaschinen oder Buttermühlen. Käse.	
7) Die Oele	43
Olivenöl oder Baumöl. Oelmühlen. Keilpresse. Hydrostatische und hydromechanische Presse. Stampfölmühlen. Walzenölmühlen. Oelraffinirung.	
8) Der Zucker aus Zuckerrohr und anderen süßen Säften	47
Rohrhonig. Zuckerraffinirung. Candiszucker oder Kandelzucker. Conditor oder Zuckerbäcker. Alhornzucker. Runkelrübenzucker. Wasch-, Reib- und Pressmaschinen. Traubenzucker. Honigzucker. Queckenwurzelsucker. Lumpenzucker. Papierzucker. Holzzucker.	
9) Das Koch- oder Küchensalz, besonders das Quellsalz	55
Kochsalz. Meersalz. Stein- oder Bergsalz. Quellsalz. Salzquellen. Gradirwerke. Leck- oder Tröpfelwerke. Dornengradirung. Stangenkünste. Geschwindstellung. Pritschen- oder Dachgradirung. Sonnengradirung. Eisgradirung. Dornstümpfer. Salzwaage. Soolwaage oder Salzspindel. Salzsieden.	

Zweiter Abschnitt.

Getränke	62
--------------------	----

- 1) Der Wein, nicht bloß aus Traubensäften, sondern auch aus andern süßen Säften 62
 Weinpresse oder Kelter. Weinmühlen. Traubenraspelsieb. Bläseln der Weine. Wein = Verbesserungsmittel und Wein = Verfälschung. Hahnemann's Bleiprobe. Künstliche Weine. Weine aus den Säften verschiedener Früchte.
- 2) Das Bier 66
 Malz. Hopfen. Lagerbiere. Bier = Verfälschungen. Patersbiere. Conventbiere. Berühmte deutsche Biere. Englische Biere. Porter. Malzdarren. Malzmühlen. Kühlapparate. Dampf = Bierbrauereien. Saccharometer.
- 3) Die verschiedenen Arten von Branntwein 70
 Branntwein oder gebrannter Wein. Geist oder Spiritus. Destilliren und Destillirkunst. Destillirgeräthschaft. Weinbranntwein. Fruchtbranntwein. Lebenswasser. Branntwein aus allerlei Beeren und Früchten. Schottische Destillirblase. Vorwärmer. Dampf = und Dephlegmirapparate. Destilliren im luftleeren Raume. Branntweinwaage oder Alkoholimeter. Branntweinreinigen und veredeln. Coignac. Rhum. Urrak.
- 4) Die Essige 80
 Weinessig. Getreideessig. Honigessig. Essig aus allerlei Beeren. Obstessig. Kartoffeleessig. Rübenessig. Branntweinessig. Zuckereessig. Holzeessig. Schnelleessigfabrikation.

Dritter Abschnitt.

- Besondere Reizmittel für die Geschmack = und Geruchsorgane 83
- 1) Der Tabak, vornehmlich der Rauchtabak 83
 Rauchtabak. Tabagien. Tabaksmanufakturen. Varinas, Knafter und andere Tabaksorten. Tabaksbeizen. Tabaks = schneidemaschinen. Tabaksblatt = Walzenmaschinen. Cigarren.
 - 2) Der Schnupftabak 89
 Schnupftabak. Spaniol. Tonka. Karottenzug. Raspelmaschinen oder Rapiermühlen.

Vierter Abschnitt.

- Hülfswaren zur Zubereitung, zur Aufbewahrung und zum Genuß der Speisen, Getränke, Gaumenreize u. 91