Fasc. 1. N. 103.

A 212

Offens.

Tom. I. Fol. 29. N. 105. Ord. Regl.

Liv. Beschreibung

der

Insel Oesel.

1460 853.

JC

A 212

Copie

Offen

Beschreibung.

Dem von Heinrich Daniel Schmid, Chef des Hauses Rollé & Schmidgué zu Wien, Landstrasse N° 144., und Jac. Gust. Rad, Direktor der k: k: a. p: Dalschitzer Zuckerraffinerie genommenen neuen Erfindung und Verbesserung, worin in der Verfertigung einer neuen Einrichtung der Anordnung und Wirkungsart der Maschine, durch welche mittelst einer neuen Art von Kraft eine Zeitersparung in der Arbeit, und eine vollkommenere Reinigung des Zuckers erzielt werden kann.

Beschreibung der Maschine und Plan

A. Holzblatten
B. Holzblatten
C. Bänder oder Ringe
D. Spindel
E. E. E. E. kupferne Röhren
F. Röhrenhebel
H. Regulator
I. andern Kupferblatten

Die Spindel D und der Röhrenhebel F. können durch einen Hebel Vorrichtung oder auf durch eine excentrische Einrichtung benutzt werden, um durch jene Wirkung das selbe Resultat zu erlangen, welches Resultat auf durch Umdrehung der hydraulischen Kraft oder jeder andern Motors erzeugt werden kann.

Das Ansuchen, um mittelst seiner Kassirin den Zutritt Künftehin zu erhalten, muß den Gegenstand das dem Individuums Namen Jac. Gust: Rad dieselbe damit allenfalls entsprechen hofflichst

Privilegiums und.

Wien, den 4 November 1843.

H. D. Schmid für sich und in Nahmen des J. G. Rad.



№ 212
Off.

Beschreibung der neuen Erfindung, den Rohzucker in Würfelform zu raffiniren im Grossen, mit selbem Aufwand an Müh, Zeit, und Kommunikazion, dessen rasch mit bedeutend wenigen Kosten zu erzeugen. —

Der Rohzucker gleich wird ob in ländischer oder ausländischer Produkt, wird wie bisher erklärt und erkannt, nur dann die Klär stärker angebracht werden, und der Sud darauf in der Kühlpfanne, wenigen stark abgearbeitet zu werden; auf dann nur gleich in Basterformen abgefüllen und nicht Procente an Zucker zu verfallen; gestört darauf die Masse nicht zu werden.

Die formen werden sodann mit wenigen Bündnen verkommt auf Töpfe gestellt, und die Temparatur der Lokale wird bis 25° R. gehalten, damit der grüne Syrop gut und schnell abzieht.

Den 2ten Tag wird sogleich neue Deke mit weissem Klärsel gegeben, und damit durch 3 Tage fortgefahren. Der Zucker wird sodann aus den formen genommen, und mit dem Schneidebok so weit von der Basis nach der Spitze zu abgeschnitt als der Zucker weiss ist. Die abgeschnittene Masse wird sodann fein wie zu Dien wiederum Schiben welche auf einem Lineal — fig III — fest aufgespitzt und mit einem Messer abgeschnitten, der Zucker in die Schiben gleich fest stakt. In diese Schiben wird ein Saffonk fig IV in den Zucker eingedrückt, wodurch der klare Zucker in eben so viele Quadrate getheilt wird, als der Saffonk Felder enthält. Unmittelbar darauf wird fig II wie auch eben so viel Stangen zusammengesetzter Pappe so auf den Saffonk gebracht, dass jeden einzelnen Stangel in minde der L K K. fig IV passt. Dein

fig II gezeichneten Stängeln sind normalmäßig so lang als breit.
z. B. sollen die Zinkenwinkel 1½" groß sein, so müssen die Stängeln
an ihrer Basis ebenfalls 1½" groß aber 2" lang sein müssen,
weil sie in dem Versatz bbb fig IV aufgestützten Zinken auf 2"
Holzstärke. Ist dies geschehen, so wird der Passer fig II mittelst
seines Hebels oder seiner Schraubenzwinge 1 Zoll tief in das Versatz
eingedrückt. Die Zinken ist nun auf die halbe Stärke Volumens
zusammengedrückt worden, es stellt aber noch ein Versatz und
würde nun nicht von selbst herausfallen. Darum wird deshalb die
unter dem Versatz und Zinken befindliche Lage fig I c und fig III m
weg, und drückt mit dem Passer die Winkel vollends auf ihre Stärke
durch die aufgeschobene Klotz herunter; diese Klotz wird sodann
in einer mäßig 12-15° R. erwärmten Trockenkammer gebrannt,
wodurch Winkel binnen einigen Stunden vollkommen trocken sind.
Es versteht sich von selbst, daß die Dimensionen sich nach der Größe
der verlangten Winkeln richten. Für einzelne ganz große Kasten
bedarf es Winkeln von 2" Oberfläche verbraten, bei ½" Winkeln
aber bei 10 Loth bis 40" hingegeben werden, so daß die Anfertigung
der Zinken bei weit geringeren Winkeln in viel kürzerer
Zeit beendet. Die nun fertigen Winkel, welche sehr glatt,
scharfkantig, und fest sind, diese weit gefälligen für Anzug
als andern Zinken, sind, wenden in Pakete von 1" hingelegt
und versendet.

Die sind sowohl für das Publikum als für den
Kastenmacher vorgebenden Vortheile sind vielfältig und man:

1. Das consumirende Publikum braucht den Holzzinken nicht
mehr zu verkleinern, erspart diese Mühe - Zeit, und sogar
Zinken, indem beim gewöhnlichen verkleinern des Zinken verstaubt wird

2.) Für den Consumenten ist dieser Zinkas Kaffe ökonomischer, indem sich die nöthige Quantität ohne Mühe für jeden Bedarf genau bestimmen lässt, und die Vortheile von Haushaltungen genau benützt können wie bey der Untersuchung und einem bestimmten Quantum entsprochen werden müssen.

3. Der Kaffeeur kann den Kaffeezinkas binnen 10-12 Tagen höchstens wahrlich auf in 5-6 Tagen raffinirt zum Verkauf bringen, während man jetzt Wochen mindestens 3-4 Wochen braucht;

4. Es wird daraus die Hälfte Brennmaterial, Arbeit und Risiko erspart während die Kosten der Anschaffung dieses Kaffeeur unbedeutend sind.

5. Der Absatz wird dieses viel versprechend sein, und ab gesehen davon, dass geringeres Capital anfordert wird wenigen Risiko verbunden, als bisher.

Die oben beschriebenen Kaffeeur können aus Stahl oder Kupfer, nämlich aus demselben Material bestehen, aus dem die bisher angewandten Gefässe zu Kaffeeur bestehen.

Dalheim am 9ten Novb. 842

Jacob Christoph Rad

Direktor der kk priv. Dat. Zinkas Kaffeeur
und Inhaber der kk pr. Dalheimer Cichorien und
Chocolad Fabrik.

Fig I

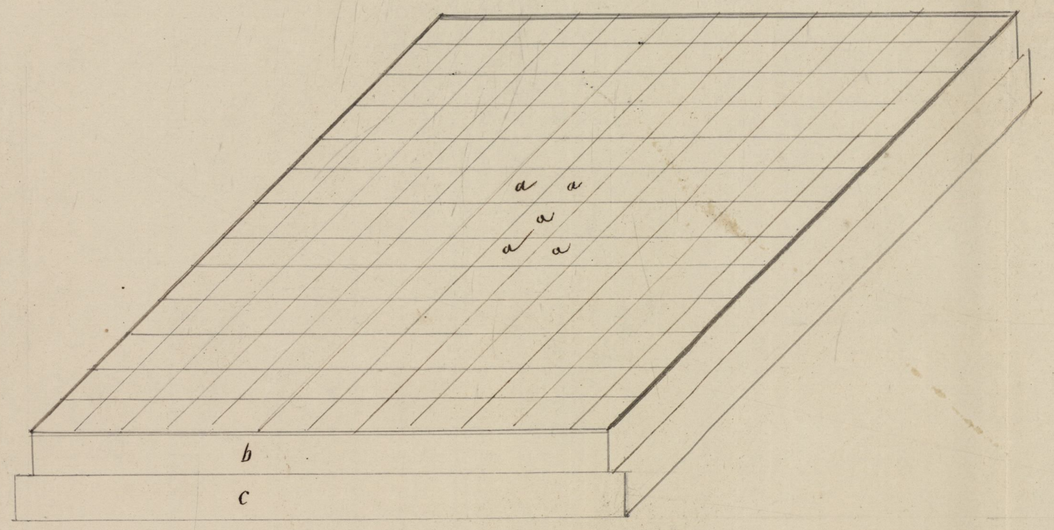


Fig II

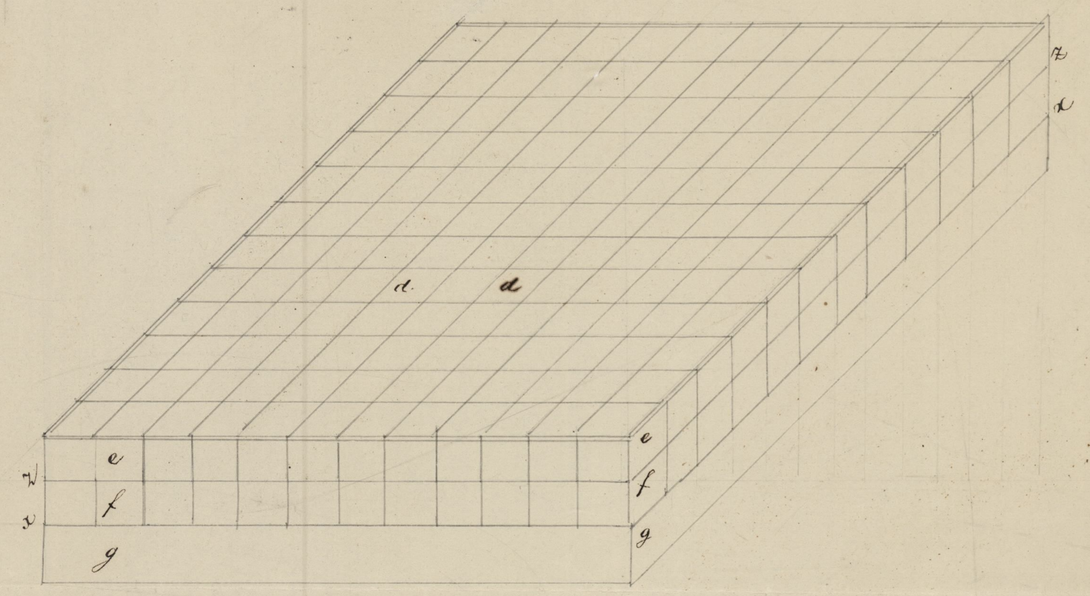
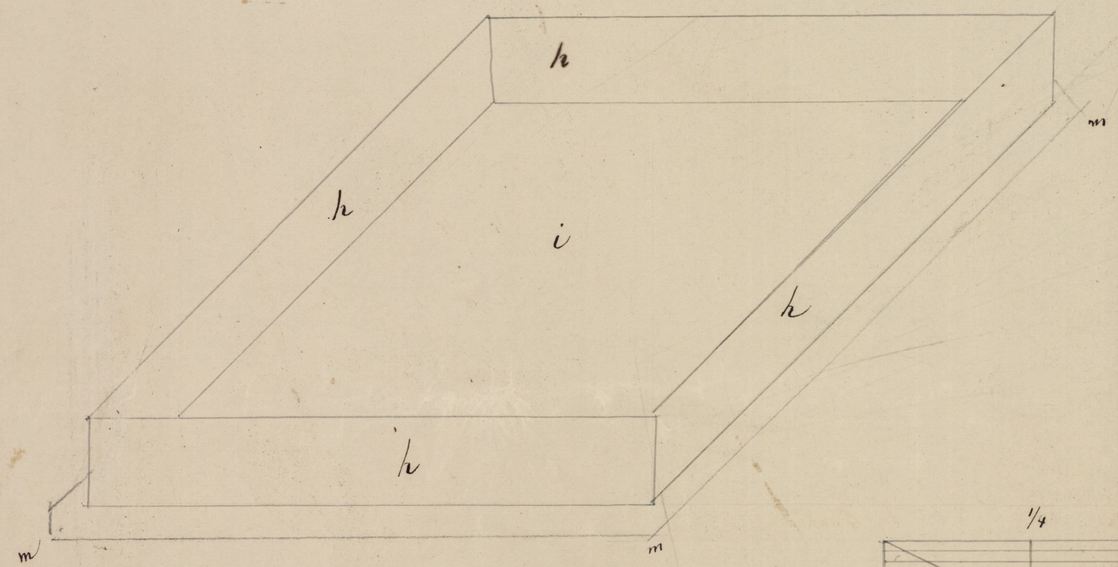


Fig III



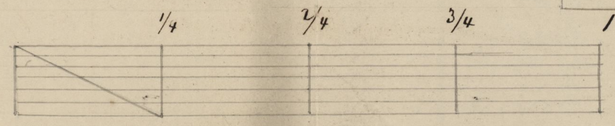
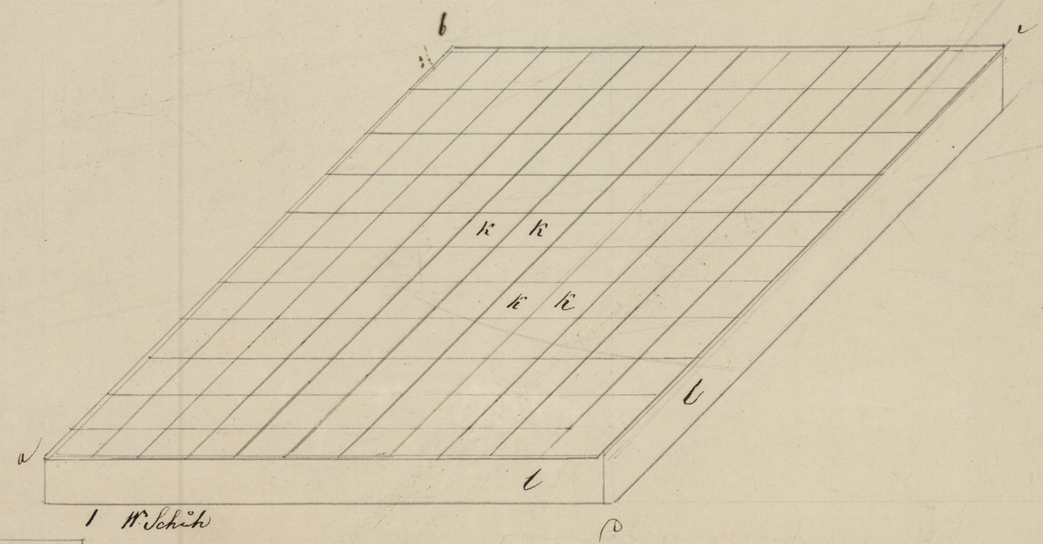
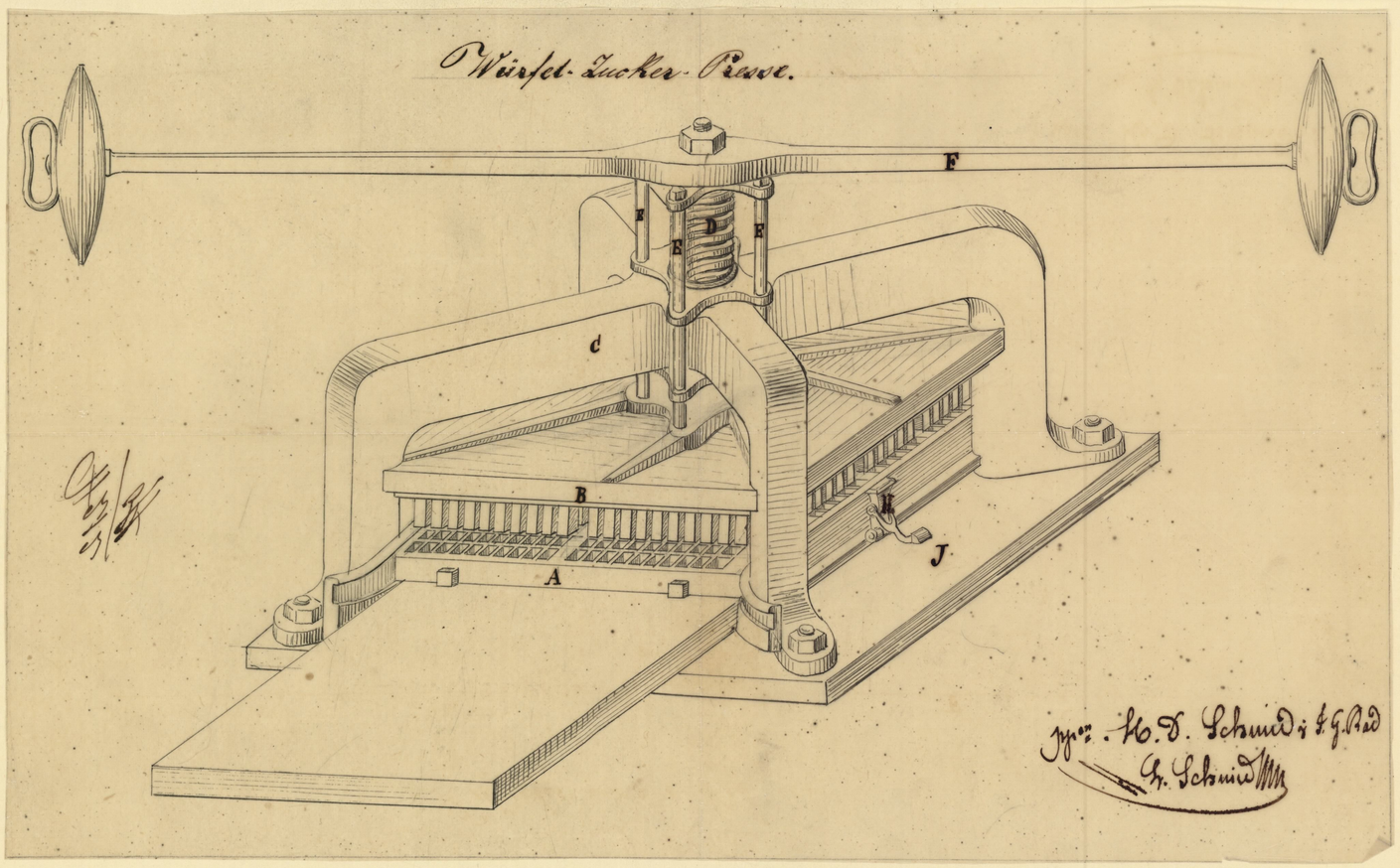


Fig IV



H Rau


Würfel-Zucker-Presse.
F
E
D
E
E
C
B
A
H
J
Gr. Schmid