

4.

1834-Juli-29, Berlin

Beschreibung der dem F.A. Egells patentierten Maschine zur Aufbereitung von Kartoffeln für die Schnapsbrennerei

GStA PK, I. HA Rep. 120 TD Technische Deputation, Patente Schriften Nr. E 20. Instruktion. Reinschrift.

Beschreibung und Erläuterung
der Zeichnung einer Maschine zum Quetschen und Einmaischn
von Ertoffeln zur Brandweinbrennerei

Diese Maschine in welcher die gedampften Ertoffeln zu gleicher Zeit gequetscht und gemaischt werden und deshalb ausser der halben Krafterparniß des Quetschens mit Walzen, auch diese selbst so wie der Vorrath-Bottig, überflüßig macht gewährt noch den Hauptvortheil, daß die Ertoffeln unmittelbar nachdem sie zerkleinert sind in ein und demselben Gefäß gemischt werden, und deshalb nicht wie dies beim Quetschen mit Walzen der Fall ist, durch ein Erkalten in der Zuckerbildung gestört werden können, sondern auch die Maische weit feiner zertheilt wird, als dies bisher zu erreichen der Fall war, und dadurch die größtmögliche Menge reiner starker Spiritus erzeugt werden muß.

Es zeigt nemlich Fig. I den Längen-Durchschnitt Fig. II den Querdurchschnitt eines hölzernen unten cylinderförmigen Kastens aaa welcher an den beiden Enden durch dünne eiserne Platten bb, geschlossen und dadurch zusammen gehalten wird, daß geschmiedete Eisenschienen ooo so um den Kasten gelegt sind, daß die Enden derselben welche mit Schrauben versehen sind durch die an die Platten bb gegossenen Ohren co Fig. III gesteckt und angezogen werden können. In den beiden Endplatten bb befinden sich Einschnitte in welche Metall-Pfannen ss Fig. I hineingeschoben werden, worin die Welle P. in welcher flache Messer von Eisen III so eingesetzt sind, daß eins immer um so viel von dem andern entfernt steht, daß ein zweites Messer K von welchem mehrere so zusammen durch Schrauben nn und Zwischensätze ttt Fig. III verbunden sind, daß sie ein trichterförmiges flaches Gitter bilden, leicht hindurch gehen kann. Dieses Gitter...[folgt S. 2]