

2. Ausmahlen der Schalen.

g) Der Ueberwurf aus den beiden Vorchylindern c und d, grobe und feine Schalen, werden, nachdem sie einen Windstrom zum Ausblafen der schon reinen leichteren Flugleie passiert haben, in einen getheilten Behälter und von da getrennt auf zwei Walzenstühle geleitet. Durch diese beiden Walzenstühle mit glatten Hartgußwalzen werden dieselben so zerdrückt, daß die darin noch enthaltenen Gristeilchen verschoben werden und zerspringen, worauf dieses Mahlgut zusammen:

h) in den Dismembrator Nr. 2 gelangt, welcher wie Nr. 1 mit Aspiration versehen, das Mehl und die Griesse von den Schalen abklopft, die hierauf eine Vorsichtmaschine und eine Mehlsichtmaschine zc. passieren, durch welche die Schalen vollständig fertig, je nach der Härte des Weizens in halben Hülsen rein ausgeschält ausgeschieden werden. Das herbei erhaltene auffallend helle und reine Schalenmehl wird zur Mehlkammer, die Griesse und Dunste mit den übrigen entsprechenden Griesen und Dunsten zusammengebracht.

3. Vermahlung der Griesse und Abfälle.

Die bei der Vermahlung erhaltenen mittleren und groben Griesse werden, nachdem sie sortiert und gepußt sind, auf zwei glatten Hartgußwalzen getrennt aufgegeben, zerdrückt und alsdann zusammen mit Vorteil ebenfalls auf einem Dismembrator Nr. 3 aufgelöst, dann sortiert und abgefächert, wobei die Keime und Schalenteilchen, welche auf den Griespußmaschinen noch nicht rein ausgeschieden sind, flach gedrückt und vollständig ausgeschieden werden. Es ergibt dies ein bedeutend besseres Mehl, als es auf Mahlgängen oder Walzen allein möglich ist, indem auf Mahlgängen alle Unreinigkeiten mit zermahlen werden und im Mehle bleiben, wogegen bei Anwendung von Walzen allein die Griesse so stark zerdrückt werden, daß die Walzen sich stark erhitzen, worunter das Mehl sehr leidet, sich fest zusammenbrückt und an Backfähigkeit verliert.

Die verschiedenen Griesüberschläge werden sortiert, dann gepußt und den entsprechenden Maschinen zur Vermahlung aufgegeben.

Die Abfälle von den verschiedenen Vermahlungen, rote wollige Dunste zc., in welchen noch etwas Mehl enthalten ist, können auf Mahlgängen ausgemahlen werden; ebenso lassen sich in Ermangelung von genügender Anzahl Walzen die reingepußten Griesse und Dunste auch auf Mahlgängen ausmahlen, jedoch ist das auf Walzen und Dismembratoren gemahlene Griesmehl ganz bedeutend besser, wie dies wiederholt versucht und konstatiert wurde, weshalb überzählig vorhandene Mahlgänge in den betreffenden Mühlen nicht zum Ausmahlen der Griesse benutzt werden.

Die feineren Griesse bez. Dunste können auch mit Vorteil auf Porzellanwalzen mit Differentialgeschwindigkeit ausgemahlen werden.

Bei der Backprobe ergab sich ein bedeutend besseres Resultat zu Gunsten des Dismembratormehles gegenüber dem nach andern Methoden gemahlene Mehle.

Zu einer kompletten kontinuierlichen Vermahlung von 20 bis 25 Ztr. Weizen pro Stunde gehören außer der Reinigung folgende Maschinen bei einer Betriebskraft von ca. 60 effekt. Pferdestärken.