

Es wurde vorgeschlagen, auf 100 kg (130 l) Getreide 15 kg konzentrierte Schwefelsäure (spez. Gewicht 1,84) 15 bis 20 Minuten lang einwirken zu lassen, hierauf 50 kg (l) Wasser zuzusetzen, dasselbe rasch wieder abzugießen und in Wasser, dem etwas Soda zugefügt ist, auszuwaschen, endlich das Getreide auf Leinwand auszubreiten und zu trocknen.

Im kleinen ausgeführte Versuche haben ein ausgezeichnetes Resultat ergeben. Das mit der Schwefelsäure befeuchtete Getreide wird anfänglich dunkelbraun, indem die Schwefelsäure auf die Schalen zerlegend wirkt. Beim Auswaschen im Wasser löst sich ein großer Teil der Schalen ab, und bringt man das Getreide auf ein Tuch, mit welchem man nur wenig reibt, so erhält es, die Spalte abgerechnet, ein dem geschälten Reis fast gleiches Ansehen. — Indessen das ganze Verfahren stößt auf praktische Schwierigkeiten.

### § 91.

#### Schälen des Reises.

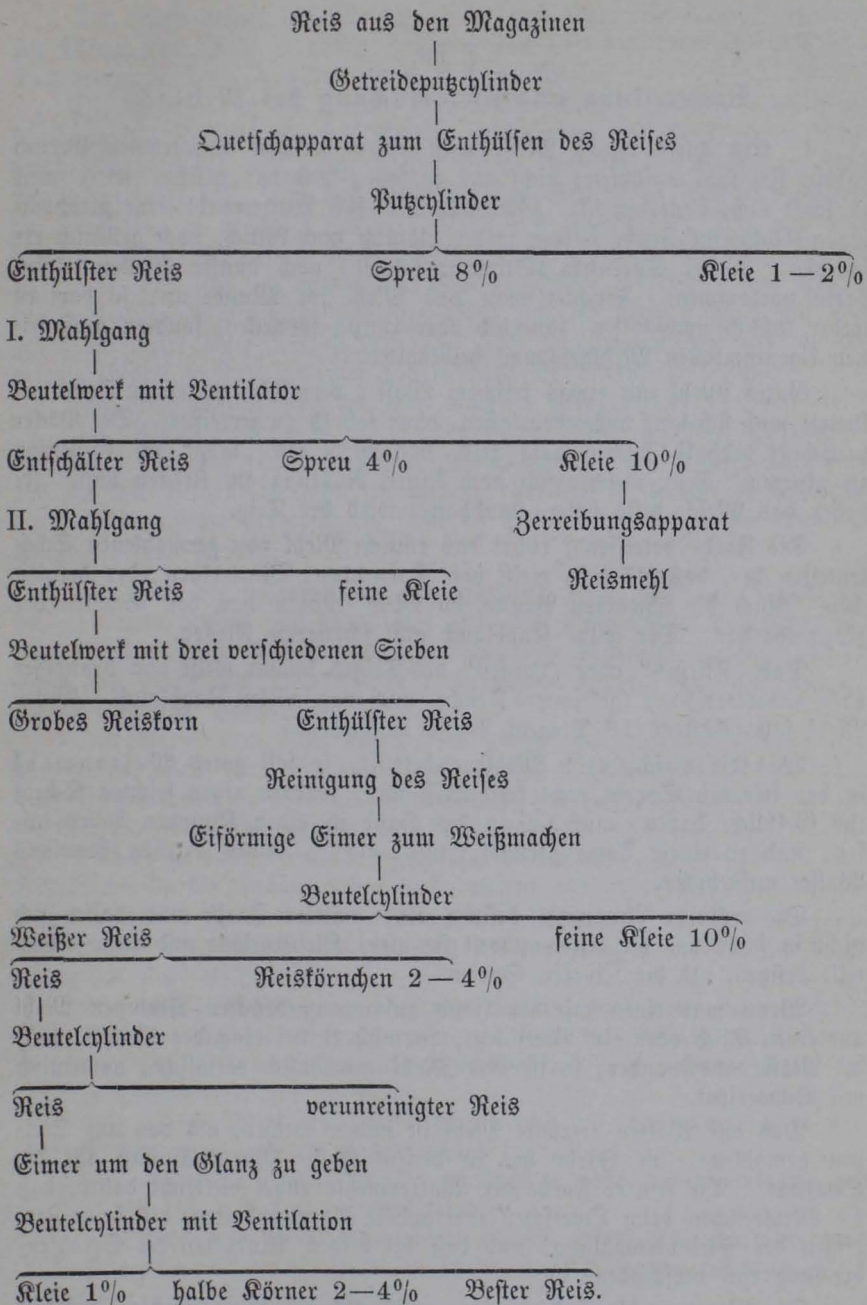
Dasselbe besteht in der Vorbereitung, Reinigung und Raffination des Reiskornes. Uhlund gibt im „Deutschen Mühlen-Kalender“ 1884 die Einrichtung der jetzt in Italien ausgeführten Anlagen.

Zunächst wird der Reis gepulvt und kommt dann in eine Art Vorreiber, um die Hülsen zu lösen. In dem darauf folgenden Siebwerk scheidet sich das enthüllte Reiskorn aus und wird direkt auf den ersten Mahlgang gebracht, von wo der Reis in einen Sortiercylinder gelangt, mit welchem ein Ventilator verbunden ist und wo der Reis von der Spreu und der schon gebildeten Kleie gereinigt wird. Die Kleie wird dann zu Reismehl vermahlen und als Viehfutter verwendet. Der aus dem Sortiercylinder gewonnene Reis gelangt auf einen zweiten Mahlgang, dessen eine Scheibe aus Stein, die andere aus Kork besteht, um die auf dem ersten Mahlgange angefangene Entschälung des Reiskornes ohne jegliche Vermahlung fortzusetzen. Mittels eines ferneren Sortiercylinders scheidet man dann die Kleie vom groben Korn und von dem im Handel vorkommenden gewöhnlichen Reis.

Um dem Reis für den Handel ein feineres weißes Aussehen zu geben, werden die Reiskörner in eiförmige Eimer (aus Porzellan oder Stein) gebracht, wobei beständig eine in dem Eimer befindliche Blechschraube die Reiskörner durchrührt und die einzelnen Körner sich schließlich durch innige Berührung miteinander weiß reiben. Von diesem Produkte ist mittels eines Siebcylinders die feine Kleie zu trennen und sind die feinen Reiskörnchen von den groben zu scheiden.

Durch die dritte Operation wird dem weißen Reis der nötige Glanz gegeben, und geschieht dies in Eimern, welche mit einem Polierwerk versehen werden. Darauf wird der Reis nochmals durch Siebcylinder und Ventilator gereinigt.

Der folgende Vermahlungsplan ist nach diesem Verfahren für eine Reismühle zusammengestellt.



Anstatt der Mahlgänge ist mit Vorteil die Schälmaschine **Taf. XXIV** zu verwenden (§ 76 und 80).