

Streifen von halbrundem Querschnitt geschnitten, die beim Durchmischen leicht in kleinere Stücke zerbrechen. Die ebene Scheibe kann auch mit Messern der verschiedensten Form versehen werden, z. B. mit langen Messern, die an der einen Seite eine glatte, an der anderen eine gezahnte Schneide haben. Dreht man nun das eine Mal rechts, das andere Mal links herum, so erhält man Scheiben oder Streifen. Die Leistung läßt sich vergrößern, wenn man zwei konische Messerscheiben gegeneinander stellt.

Bei den Scheibenrübenschnidern läßt sich der Einschüttrumpf so formen, daß die Rüben der Messerscheibe nicht ausweichen und nicht rollen, also sich der Einwirkung der Messer nicht entziehen können. Man zieht sie daher meist den Trommelschnidern vor, bei denen die Rüben in Drehung versetzt und abgedrängt werden können, so daß sie den Messern ausweichen.

**b) Trommelschneider.** Unter einem eisernen Aufschüttrichter liegt eine eiserne konische Messertrommel, deren Drehung durch ein kräftiges Schwungrad erleichtert wird und an deren Umfang die Messer sitzen. Auch bei diesen Futterschnidern hat man einfache oder glatte und getollte Messer, so daß man je nach der gewählten Drehungsrichtung in Streifen oder Scheiben schneiden kann.

**c) Schlittenschneider** zerreißen die Rüben nicht, sondern schneiden regelmäßige Stücke mit glatten Seiten ab. Dadurch wird jeder Saftverlust vermieden und die Verdunstung auf ein Minimum beschränkt, die Schnitzel zersetzen sich weniger schnell und halten sich länger. Nach Fig. 876 ist auf einem hölzernen oder eisernen Gestell 1 eine ebene Eisenplatte 2 auf Gleitrollen 3 gelagert, so daß dieser 70 cm lange Schlitten sich etwa 33,5 cm hin und her bewegen läßt. In einem entsprechenden schrägen Ausschnitt dieses Tisches ist ein mit zweischneidigen senkrechten Messern von 5 cm Höhe versehenes Horizontalmesser 4 angebracht. Durch Kurbelbetrieb wird der Schlitten hin und her bewegt, und das Messer schneidet von dem aus dem Kasten 5 nachfallenden Material gleichmäßige vierkantige Stücke von 4 cm Breite, deren Höhe sich durch Auswechseln des Messers 4 nach Wunsch von 0,1—3 cm ändern läßt. Die Schnitzel fallen durch einen Schlitz im Schlitten ab.

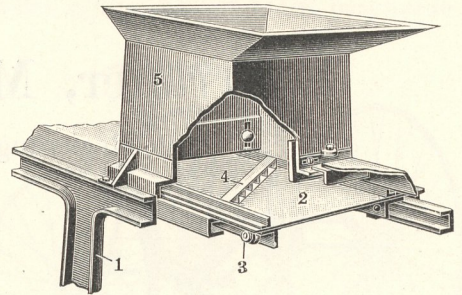


Fig. 876.

Schlittenschneider von Grebe & Vahle, Bielefeld (1 eisernes Gestell; 2 eiserne Platte, auf Gleitrollen 3 verschiebbar; 4 Messer; 5 Kasten, der das Material aufnimmt).