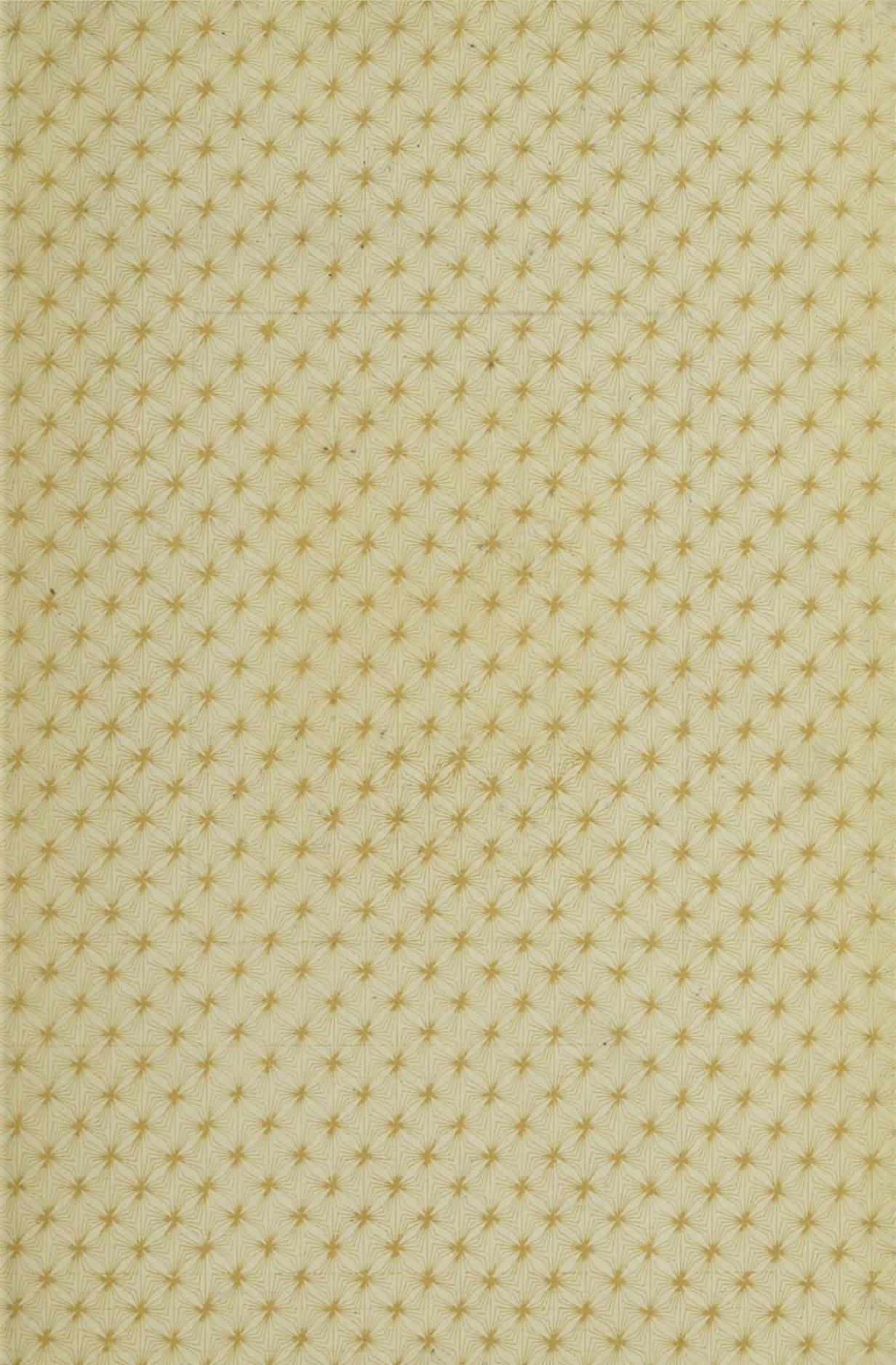


THE JOHN CRERAR  
LIBRARY • CHICAGO.

1894









# Moderne Milchwirtschaft



Molkerei-Maschinenfabrik  
Carl W. Furany, Wien

~~~~~  
Nachdruck verboten  
~~~~~

Wien und Leipzig

Commissionsverlag von F. Eisenstein & Co.

Preis K 2.—



Moderne   
Milchwirtschaft

o o o

HAUPT-KATALOG

der

Molkerei-Maschinenfabrik

CARL W. JURANY, WIEN

XX/2, Pasettistrasse 29—31.

Telegramm-Adresse: Jurany, Wien, XX/2.

---

NACHDRUCK VERBOTEN.

---

Wien und Leipzig.

Commissionsverlag von J. Eisenstein & Co. *a.*

GD



# VORWORT.

ooo



Die moderne Landwirtschaft wird gegenwärtig von zwei Factoren beeinflusst, die man im volkswirtschaftlichen Sinne als Demokratisierung und Industrialisierung der Landwirtschaft bezeichnet. Die Demokratisierung findet ihren Ausdruck in der Bildung der Genossenschaften, wie überhaupt in der Ausdehnung des Genossenschaftswesens auf die Landwirtschaft. Die Industrialisierung wird hervorgerufen durch die Einführung des Maschinenbetriebes in die Landwirtschaft. Diese beiden Einwirkungen hängen eng miteinander zusammen. Ihre Wechselwirkung wird bedingt durch die ganzen Wirtschaftsverhältnisse, die heutzutage alle Gebiete der menschlichen Arbeit beeinflussen. Die »Agrarfrage« wird auch in Österreich actuell. Ein Mittel zu ihrer Lösung, nicht die Lösung selbst, bietet die Ausdehnung der obgenannten Factoren in der Landwirtschaft. Die Bedeutung des Genossenschaftswesens, dieser typischen Form der Demokratisierung der Landwirtschaft, wird heutzutage von keinem bestritten werden können, der die Erfolge sieht, die die landwirtschaftlichen Genossenschaften durch gemeinsame Arbeit errungen haben. Ebenso steht es mit der Anwendung der Maschinen im landwirtschaftlichen Betrieb.

In dieser Schrift ist ein specielles Gebiet des modernen landwirtschaftlichen Betriebes behandelt, und ein Blick auf den Inhalt dürfte den Beweis liefern, dass die Maschine in der Milchwirtschaft bereits die ausgedehnteste und nutzbringendste Anwendung findet. Aus der Milchwirtschaft, als Nebenbetrieb der Landwirtschaft, ist jetzt ein eigenes Gebiet, die Molkereitechnik, entstanden. Nicht als untergeordneter Zweig einer Landwirtschaft kann die Milchwirtschaft behandelt werden, sondern, seitdem es dem Landwirte nicht mehr möglich ist, aus dem Getreidebau

- " - 2637  
6310

122676  
50671

einen entsprechenden Nutzen zu ziehen, muss er der Viehwirtschaft seine Aufmerksamkeit zuwenden und die Milchwirtschaft als seine Haupteinnahmequelle betrachten.

Von diesem Gedankengang ausgehend, bin ich von jeher bemüht gewesen, die Molkereitechnik als mein specielles Fabricationsgebiet zu behandeln. Mein vorliegender Hauptkatalog dürfte den Beweis liefern, dass es mir einigermaßen gelungen ist, für die österreichische Molkereitechnik ein selbständiges Fundament zu schaffen. Wie eine Durchsicht der folgenden Seiten zeigen wird, habe ich mein Fabricationsgebiet derart ausgedehnt, wie bisher weder eine ausländische noch inländische Molkerei-Maschinenfabrik. Ich habe nicht nur die specielle Molkereitechnik berücksichtigt, sondern, da ich von dem Grundsatz ausgehe, dass eine gute Milchwirtschaft nur durch gute Viehwirtschaft gehoben werden kann, habe ich nicht nur die specielle Milchwirtschaft sondern auch sämtliche, mit dieser zusammenhängende Gebiete in meine Fabrication aufgenommen. Viehwirtschaft, Molkerei- und Käsereitechnik, sie sind für die österreichische Milchwirtschaft von einander im allgemeinen unzertrennlich und finden daher bei mir die weitgehendste Berücksichtigung.

Indem ich diesen Hauptkatalog unseren Landwirten unterbreite, knüpfe ich daran zugleich die Hoffnung, dass sie Gelegenheit nehmen werden, mein Unternehmen als **einheimisches** in erster Linie zu berücksichtigen. Der vorliegende Katalog dürfte die Garantie dafür bieten, dass die heimische Molkereitechnik im Stande ist, die Bedürfnisse der österreichisch-ungarischen Milchwirtschaft selbst zu befriedigen, dass es also nicht nöthig ist, sich deshalb an das Ausland zu wenden und dadurch die einheimische Industrie indirect zu bekämpfen.

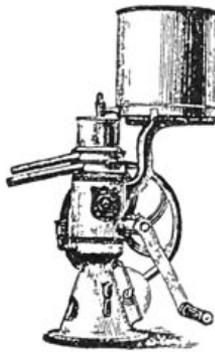
**Molkerei-Maschinenfabrik CARL W. JURANY**

Wien und Budapest.

Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

Abtheilung I.

# Die Separatoren.





## Winke für Separatorenkäufer.

Die Milchwirtschaft hat in den letzten drei Jahrzehnten enorme Fortschritte gemacht, die besonders dem Umstande zuzuschreiben sind, dass mit der Erfindung der Milch-Entrahmungsmaschinen, der Separatoren, eine Art Revolution auf dem Gebiete der Milchwirtschaft angebahnt worden ist. Das bis dahin überall angewendete Entrahmungsverfahren mittelst der sogenannten Satten (Äschel-Entrahmung) hatte nicht nur den Nachtheil, dass man eine saure Magermilch erhielt, sondern es liess auch ganz bedeutende Fettmengen in der Magermilch zurück. Die Entrahmungsfähigkeit war eine sehr mangelhafte. Circa 0·5—1% Fett wies die Magermilch, die durch das Sattenverfahren gewonnen wurde, selbst dann noch auf, wenn die Entrahmung mit grösster Sorgfalt vorgenommen wurde. Was diese einfache Thatsache bedeutet, illustrieren uns in bester Weise die in nachstehender Tabelle enthaltenen Zahlen.

Tägliche Milchmenge	Fettückstand in der Magermilch bei:			
	0·1%	0·2%	0·5%	1%
20 Liter	8 kg	10 kg	38 kg	79 kg
100 >	39 >	79 >	197 >	384 >
200 >	79 >	157 >	384 >	788 >
400 >	157 >	315 >	738 >	1576 >
1000 >	392 >	787 >	1845 >	3940 >
10.000 >	3920 >	7870 >	18.450 >	39.400 >

Nehmen wir nun an, dass bei dem gewöhnlichen Sattenverfahren circa 0·5—1% Fett in der Magermilch zurückbleibt, so ergibt dies bei einer täglichen Milchmenge von nur 100 Liter im Jahre schon einen Verlust an Fettstoff von circa 197—384 kg; in Geld umgesetzt ist das gleichwertig mit einem Verlust von circa K 700.— pro Jahr, wenn man das Kilogramm Butter mit nur K 2.— veranschlagt. Die obenstehende Tabelle veranschaulicht deutlicher als viele Worte, dass die Anschaffung einer Milch-Entrahmungsmaschine für jeden Landwirt und für jeden Haushalt eine wirtschaftliche Frage von höchster Bedeutung ist, und dass jene Worte nicht unberechtigt sind, die neulich Prof. Dr. Albert aussprach:

»Es ist der halbe Selbstmord gegen die eigene Wirtschaft, wenn man sich des Nutzens einer guten Milch-Centrifuge nicht theilhaftig macht und aus Bequemlichkeit oder sonstigen Gründen an dem veralteten, unrentablen Schlüsselverfahren festhält.«

Ist man sich über die Anschaffung eines Separators schlüssig, so drängt sich die weitere Frage auf:

### Welches System soll ich wählen?

Hiezu sei bemerkt, dass natürlich jeder Kaufmann seine Ware als die beste anpreist und dass im Milch-Separatorenhandel eine Unmenge von sogenannten Separatoren-Systemen auf den Markt gebracht wird, die bei näherer Betrachtung

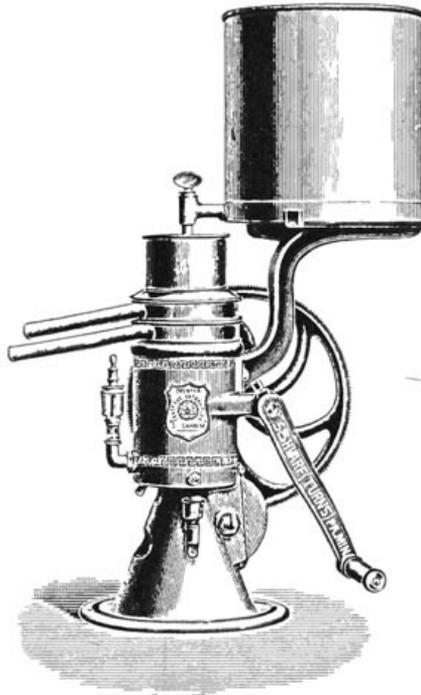
## Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

jedoch nichts weiter sind als verschiedenartige Nachahmungen der bewährtesten Separatoren-Typen. Es soll hier von einer Kritik dieser Maschinen abgesehen werden. Es mag nur das betont sein, was in »Der deutsche Landwirt« über diesen Separatorenschwindel geschrieben wird:

»Wie auf allen Gebieten, so macht sich in letzter Zeit auch im Milch-Separator-Handel eine übermäßige Reclame geltend. Verschiedene Schlosser oder ähnliche Gewerbetreibende haben erkannt, dass mit den Separatoren noch ein »Geschäft« zu machen ist, daher haben sie nichts Eiligeres zu thun, als auch Milch-Separatoren zu »fabricieren« und diese dann unter einem hochtönenden Namen in den Handel zu bringen. Eigentlich kann man nicht sagen, dass diese Schlosser die Separatoren fabricieren, denn sie beziehen ja von verschiedenen »Fabriken die einzelnen Theile und setzen sie nur zusammen. Das hindert sie aber nicht, sich eine hochtrabende Firmenbezeichnung beizulegen und „ihr eigenes Fabrikat“ aller Welt als das beste und neueste bekannt zu geben; den Wiederverkäufern gewähren sie bis zu 50% Rabatt, so dass diese schon sehr am Verkaufe interessiert werden, die Placate und Zeitungs-Annoncen werden mit den entsprechenden Schlagworten ausgestattet, etc. etc. So verspricht z. B. eine österreichische Firma in ihren Annoncen demjenigen 100 Kronen, der nachweist, dass der betreffende Separator in der Güte der Construction etc. von irgend einem Separator-System übertroffen wird. Das hört sich sehr verlockend an, ist aber der reinste Schwindel! Die Hauptsache ist nämlich in dem Inserat ausgelassen: **Die Entrahmungsschärfe!** Davon hängt die Güte eines jeden Separators ab. Ein solches Preis-Ausschreiben, wie es diese Annonce andeutet, ist die reinste Speculation auf die Dummheit der Käufer. — Noch ein Beispiel: Auf verschiedenen Plakaten kann man in grossen Lettern lesen: »Reparaturen fast ausgeschlossen!« — Auch das klingt sehr verlockend. Der Satz ähnelt der auf jedem Zollstock vorhandenen Aufschrift: »Fast unzerbrechlich«. Diese Ähnlichkeit geht noch weiter: wenn nämlich der Zollstock trotz seiner »Unzerbrechlichkeit« zerbricht, dann ist er unbrauchbar und wenn ein solcher Separator, »bei dem Reparaturen fast ausgeschlossen sind«, doch reparaturbedürftig wird, dann kann er überhaupt nicht repariert, dann muss er fortgeworfen werden. In der Beziehung ist die Behauptung vollkommen richtig und wenn ein Bauer Lust und Geld hat, sich alle halbe Jahre einen Separator zu kaufen, dann mag er sich ein solches Monstrum anschaffen, das »fast ohne Reparaturen« arbeitet. Und noch eines: wenn die Maschine reparaturbedürftig wird, so ist, wenn es sich wirklich noch lohnen würde, sie reparieren zu lassen, nicht einmal Gelegenheit vorhanden dies zu bewerkstelligen. Jeder Schlosser kann einen Separator bekanntlich nicht reparieren; das muss in der Separatoren-Fabrik geschehen. Wer sich aber einen Separator mit der Marke »fast ohne Reparaturen« anschafft, der kann überzeugt sein, dass nach einigen Jahren die betreffende Fabrik gar nicht mehr existiert. Der arme betrogene Landwirt hat dann das Nachsehen.«

Der Käufer einer Hand-Centrifuge hat sich des weiteren darüber zu entscheiden, ob er eine solche mit Schnur- oder mit Räder-Antrieb sich anschaffen will. Als Vortheile der Schnur-Separatoren werden gewöhnlich ins Feld geführt, dass sie einen besonders leichten Gang haben und sich infolgedessen bequem handhaben lassen. Demgegenüber muss hervorgehoben werden, dass bei der Schnur-Centrifuge stets die Gefahr vorliegt, dass die Schnur feucht wird und die Spannung nachlässt, so dass die Tourenzahl der Trommel infolgedessen nicht mehr richtig eingehalten werden kann, und eine schlechte Entrahmung

erzielt wird. Ferner kommt in Betracht, dass die Schnur-Centrifugen im Vergleich zu denjenigen mit Räderantrieb sehr viel Platz beanspruchen. Handelt es sich um Reparaturen, so wird es also mit vielen Schwierigkeiten verbunden sein, diese Schnur-Centrifuge zur Reparatur-Werkstätte zu versenden. Dieser Nachtheil der Schnur-Separatoren veranlasst mich, auf jeden Fall von einer Anschaffung eines solchen Separators abzurathen und nur **Räder-Centrifugen** zu empfehlen, die infolge ihrer compacten Bauart nicht nur wenig Platz beanspruchen, sondern auch gegen äussere Einflüsse wenig empfindlich, leicht zu bedienen und äusserst haltbar sind; vorausgesetzt, dass es sich um keine der vielen, allerdings auch existierenden minderwertigen Räder-Separatoren handelt.



Als hervorragendes System der Räder-Separatoren wird allseitig der

## Kronen-Separator

anerkannt, der bereits eine enorme Verbreitung gefunden hat. Seit 1898 wurden über 60.000 Hand-Separatoren dieser Gattung abgesetzt. Dieser Umstand sowie die überaus günstigen Versuchsergebnisse und die Versuche in der Praxis (keine Paradeversuche) beweisen deutlich, dass der Kronen-Separator in seinem Princip

## das System der Zukunft

repräsentiert.

Von den vielen günstigen Versuchsergebnissen der Centrifugen-Prüfungen sei hier zunächst die im Jahre 1901 in Budapest stattgefundene staatliche Centrifugen-Concurrenz erwähnt, bei der unumwunden constatirt wurde, dass der Kronen-Separator in der Entrahmungsschärfe sämtliche Separatoren-Systeme übertrifft.

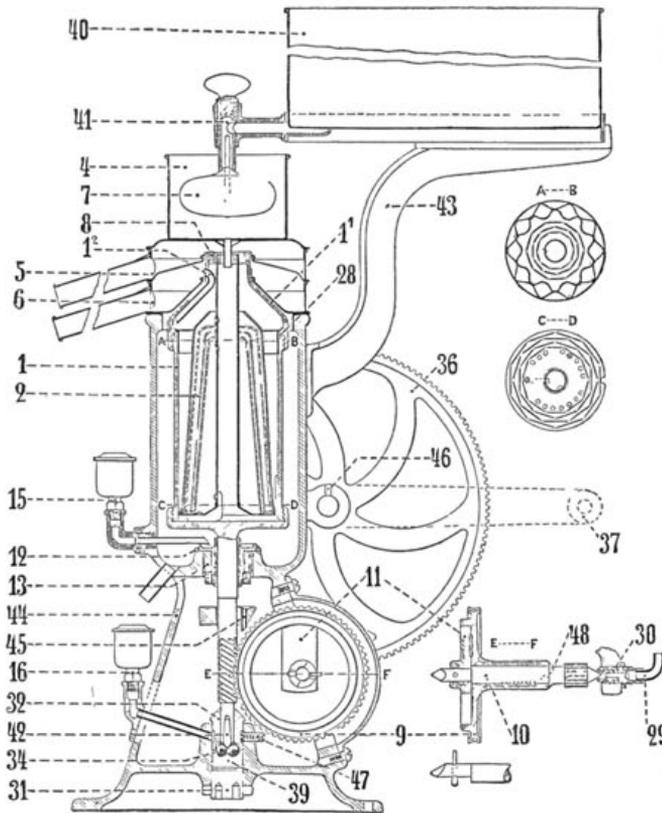


Fig. 1.

Querschnitt von Jurany's Kronen-Separator nach dem H-System.



Einfache Bauart!

Praktische  
Construction!

Beste  
Entrahmung!

Leichte  
Reinigung!

Leichter Antrieb!



### Bezeichnung der Bestandtheile der Kronen-Separatoren.

- |   |  |  |
|---|--|--|
| 1. Trommel.                                       | 16. Ölbüchse für Zapfenspitzenlager.               | 39. Kissen für Zapfenspitzenlager.               |
| 1 <sup>1</sup> . Trommeldeckel.                   | 28. Gummiring.                                     | 40. Gefäß für die Vollmilch.                     |
| 1 <sup>2</sup> . Steigerrohr für entrahmte Milch. | 29. Schmierröhre für Wellenzapfenspitzen.          | 41. Zuflusshahn.                                 |
| 2. Trommeleinsätze.                               | 30. Büchse und Contremutter für Schneckenradwelle. | 42. Zapfenspitze der Trommelspindel.             |
| 4. Regulatorgefäß.                                | 31. Regulierungsschraube für Zapfenspitzenlager.   | 43. Console für Milchgefäß.                      |
| 5. Ausflussrohr für Rahm.                         | 32. Büchse für Zapfenspitzenlager.                 | 44. Stativ.                                      |
| 6. Ausflussrohr f. entrahmte Milch.               | 34. Stahlkugeln f. Zapfenspitzenlager.             | 45. Schmierrohr für Schneckenrad.                |
| 7. Schwimmer.                                     | 36. Grosses Zahnrad mit Stift.                     | 46. Schmierlöcher für Kugellager.                |
| 8. Rahmschraube.                                  | 37. Kurbel mit Griff und Schraube.                 | 47. Schraube für Büchse für Zapfenspitzenlager.  |
| 9. Schneckenrad.                                  |  | 48. Schmierloch f. Schneckenrad und Sperrklinke. |
| 10. Schneckenradwelle.                            |  |  |
| 11. Sperrklinke.                                  |  |  |
| 12. Halslager.                                    |  |  |
| 13. Stahlfeder für Halslager.                     |  |  |
| 15. Ölbüchse für Halslager.                       |  |  |

Des weiteren seien hier die Versuchsergebnisse angegeben, die der Director der Molkereischule in Rütli-Bern in der Schweiz, Herr Dr. E. Wüthrich, bei einer Anzahl praktischer Versuche gehalten hat.

# Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

Milch-Quantum kg	Zeitdauer Minuten	Temperatur der Milch	Kurbelumdrehungen i. d. Minute	% Rahm	Verlust	Fettgehalt		Ausrahmungsgrad
						Vollmilch	Magermilch	
20	17	31° C.	55	16	0·175	3·70	0·10	97·7
20	16·5	30° >	55	13·1	0·110	4	0·07	98·5
20	16	30° >	60	15·8	0·120	3·90	0·07	98·3
20	16·5	30° >	50	17·5	0·160	3·60	0·06	98·6
20	16·5	28° >	55	15·9	0·155	4·05	0·05	98·8
20	16·5	32° >	55	16	0·145	3·50	0·05	98·8

Herr Dr. Wüthrich schreibt weiter: »Wie aus dieser Tabelle ersichtlich, entrahmt der Kronen-Separator Nr. 1 bei einer stündlichen Leistung von 70 bis 75 kg genügend scharf. Im Verhältnis zur Grösse und zur angewendeten Kraft darf die

System R.

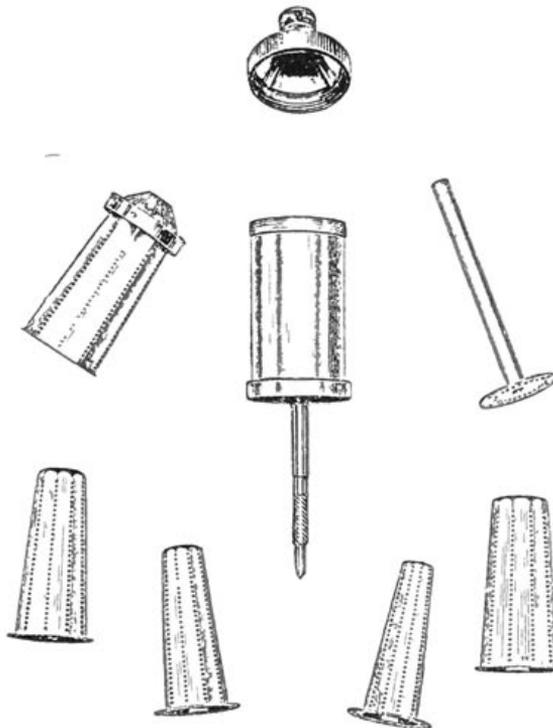


Fig. 2.

stündliche Leistung als eine recht befriedigende bezeichnet werden. Die benötigte Kraft zum Treiben der Trommel wurde zwar nicht mittels Kraftmesser bestimmt, doch ist der Gang der Maschine gegenüber anderen Hand-Centrifugen eher ein leichter zu nennen.«

Die täglich bei mir einlaufenden Anerkennungsschreiben, die ich jedermann zur Einsicht zur Verfügung stelle, liefern meinen geschätzten Reflectanten ebenso wie der Umstand, dass Reparaturen und Ersatztheile des Kronen-Separators äusserst selten bei mir verlangt werden, die beste Garantie dafür, dass der Kronen-Separator seinen Zweck voll und ganz erfüllt. Im übrigen sei noch darauf hingewiesen, dass verschiedene Nachahmungen des Kronen-Separators existieren; es ist dies eine von den betreffenden Firmen allerdings nicht beabsichtigte Reclame für die Güte des Kronen-Separators. Dass diese Nachahmungen, die sich ja auch nur auf die Äusserlichkeiten meines Systems beschränken können, da die wesentlichsten Constructions-punkte durch Patente geschützt sind, die Original-Construction in keiner Weise erreichen oder sie gar ersetzen, liegt auf der Hand, und sehe ich mich daher auch nicht veranlasst, gegen diese Imitationen irgendwie vorzugehen. Als Nachahmungen sprechen sie gegen sich selbst.

System K.

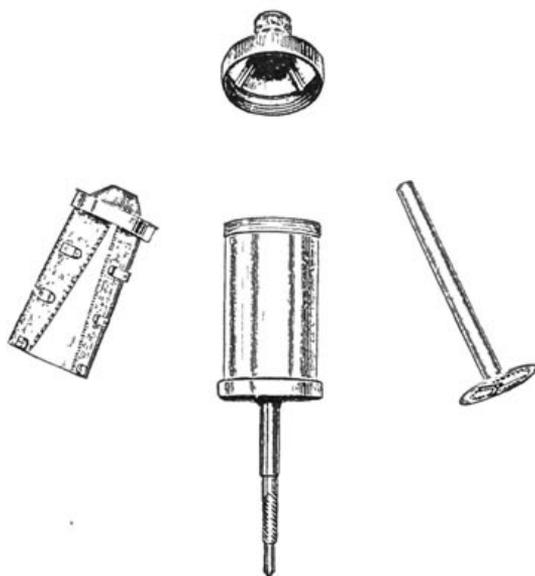


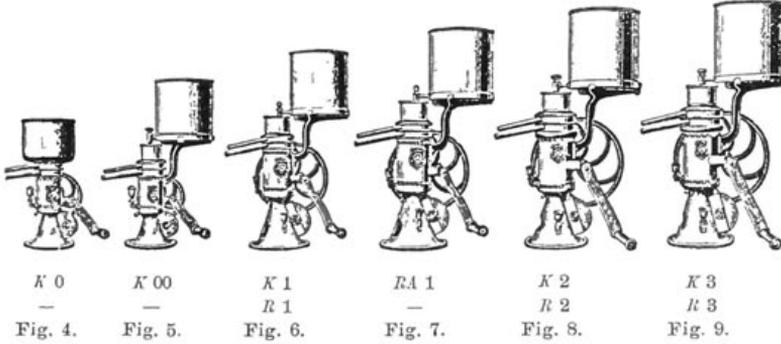
Fig. 3.

In der umstehenden Abbildung (Fig. 1) sehen wir den Kronen-Separator für Handbetrieb im Querschnitte. Es ist aus dieser Darstellung ersichtlich, wie äusserst einfach die ganze Construction gehalten ist. Es würde zu weit führen, hier auf die Einzelheiten einzugehen; ich stehe den Interessenten gerne mit meinen sonstigen Drucksachen, die eine genaue Beschreibung des Kronen-Separators enthalten, zur Verfügung.

Die Figuren 2 und 3 veranschaulichen uns die beiden Systeme, die bei dem Kronen-Separator als Trommeleinsätze Anwendung finden. Fig. 2 ist das sogenannte R- und Fig. 3 das sogenannte K-System. Beide Constructions erfüllen ihren Zweck in gleicher, ausgezeichnete Weise. Ob sich diese oder jene Form für den speciellen Zweck empfiehlt, hängt davon ab, welche Bedingungen an den Separator gestellt werden. Handelt es sich darum, einen Separator zu besitzen, der bei grösster Entnahmungsschärfe minimale Ansprüche an die Bedienung stellt, so kann ich nur das K-System empfehlen, da dessen Einsätze, wie Fig. 3 zeigt, nur aus zwei Theilen bestehen.

Auch bei dem *R*-System sind höchstens 3 bis 6 Einsätze vorhanden, so dass auch bei dieser Construction die **Reinigung sich leichter ermöglichen lässt als bei jedem anderen System**, das z. B. circa 30 bis 60 Tellereinsätze aufweist.

Preis-Zusammenstellung der Kronen-Separatoren für Handbetrieb.



System *K*, mit einem Kronen-Einsatz in der Trommel.

Art. 11, <i>K</i> 0	Leistung	40 Liter per Stunde	Preis K	135.—
> 12, <i>K</i> 00	>	50 >	>	160.—
> 13, <i>K</i> 1	>	75 >	>	200.—
> 14, <i>K</i> 2	>	150 >	>	265.—
> 15, <i>K</i> 3	>	225 >	>	360.—

System *R*, mit je nach Grösse 3—6 Kronen-Einsätzen in der Trommel.

Art. 16, <i>R</i> 1	Leistung	125 Liter per Stunde	Preis K	230.—
> 17, <i>RA</i> 1	>	200 >	>	320.—
> 19, <i>R</i> 2	>	250 >	>	380.—
> 20, <i>R</i> 3	>	350 >	>	500.—
> 21, <i>C</i> 5	>	500 >	>	780.—

Rb Fabrik Wien,  
per netto Cassa ohne Sconto  
zahlbar Wien.

Es sei noch erwähnt, dass die Separatoren *K* 0, *K* 00, *R* 1 und *R* 3 auch zur **Reinigung der Milch** benützt werden können, ohne eine **Entrahmung herbeizuführen**. Für Milchhändler oder Gastwirte in **Curorten** dürften sich also die **Kronen-Separatoren** auch in dieser **Beziehung** sehr empfehlen. Wer einmal gesehen hat, wieviel Schmutz durch den Kronen-Separator aus der Milch entfernt wird, wird keine uncentrifugierte Milch mehr trinken!

Gusseiserne Ständer

zu den Kronen-Hand-Separatoren.

Diese dienen zur **bequemen** Aufstellung meiner Separatoren und empfehlen sich überall dort, wo man die Separatoren nicht auf einen **kräftig gebauten Tisch** festschrauben kann oder wo **Platzmangel** herrscht.

Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

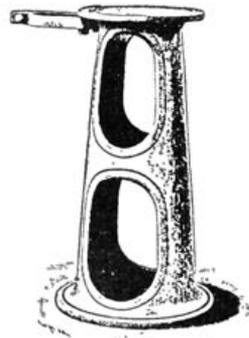
Ich liefere diese Ständer in folgenden zwei Ausführungen:

**Preise:**

Art. 22a für die leichte Ausführung (K 0, K 00, K 1, R 1, RA 1) . . K 18.—  
> 22\*b \* > schwere > (K 2, K 3, R 2, R 3, C 5) . . . . > 28.—

NB. Für normale Verhältnisse ist die leichte Bauart der schweren vorzuziehen.

Alle Versuche  
fielen zu seinen  
Gunsten aus.



Art. 22b.

Der Kronen-Separator  
bewährt sich in der  
Praxis ausgezeichnet.

*Jurany's Kronen-Separator* ~~~~~  
*wurde auf allen Ausstellungen mit*  
*höchsten Preisen ausgezeichnet.*

Meine Kunden haben die Kronen-Separatoren  
bereits circa drei Jahre ohne jeden Anstand in Betrieb!

In der Praxis übertrifft der Kronen-Separator nachweislich jedes  
andere System an

**Dauerhaftigkeit, vorzüglicher Entrahmung,  
Bequemer Handhabung, leichter Reinigung!**

Für diese Behauptungen wird volle Garantie geleistet.

Garantieschein wird jedem Separator beigegeben.

## Separatoren für Kraftbetrieb.

Für grössere Betriebe, bei denen man motorische Kraft zur Verfügung hat, wendet man die **Kronen-Kraft-Separatoren** an. Die oben beschriebenen Hand-Separatoren können ebenfalls mit Kraftbetriebseinrichtung, d. h. mit **Riemenscheiben** versehen werden und bewähren sich für kleinere Molkereien, wie ich in der Praxis wiederholt bemerkt habe, sehr gut; für grössere Molkereien, in denen ein stündliches Milchquantum von ca. 700 Liter aufwärts mit einem Separator entrahmt werden soll, empfehle ich jedoch meine nach patentiertem Systeme gebauten **Kraft-Separatoren**. Die Abbildung Fig. 25 zeigt eine Type dieses Systems, das sich von den sonst üblichen Spindel-Separatoren wesentlich unterscheidet.

Das Hauptmerkmal aller bis jetzt existierenden Kraft-Separatoren, die in der Praxis Anwendung gefunden haben, besteht darin, dass die Trommel sich auf einer Spindel befindet und dass diese Spindel durch zwei oder noch mehr Lager gestützt wird. Diese Construction ist aus technischen Gründen als unpraktisch zu bezeichnen, da sämtliche sogenannte Separatoren-Explosionen ihren Grund in dieser Anordnung haben.

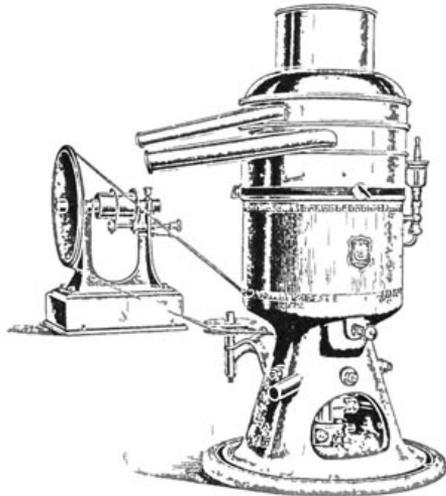


Fig. 25.

Wie jedem Techniker bekannt ist, entstehen durch die rotierende Trommelgewalt zwei entgegengesetzt gerichtete Kraftwirkungen, von denen die eine, die sogenannte Centrifugalkraft, in der rotierenden Trommel von innen nach aussen arbeitet und auf den unteren Theil der Trommel wirkt. Ferner die sogenannte Centripetalkraft, die in der entgegengesetzten Richtung den aufgelagerten Theil der Spindel beeinflusst. Durch diese Gegenwirkung ist es sehr erschwert, bei den Spindel-Separatoren das Spindel-Centrum mit dem Rotations-Centrum in einer Linie zu erhalten. Die Folge davon ist, dass die Spindel einer immer mehr zunehmenden Spannung ausgesetzt und dass die Trommel aus der Balance gebracht wird. Wenn man es daher verabsäumt, zur rechten Zeit ein neues Halslager einzusetzen, so läuft man Gefahr, dass der Druck derartige Dimensionen annimmt, dass die Spindel nachgibt und die Trommel zertrümmert wird, d. h. dass der Separator »explodiert«. Die Praxis beweist diese Behauptung!

Diese Gesichtspunkte waren massgebend bei der Construction des

## Neuen Kronen-Kraft-Separators.

Wie aus obenstehenden Abbildungen ersichtlich, weicht dieser Separator in seiner constructiven Durchführung von allen anderen Systemen im Principe ab. Jurany's Kronen-Kraft-Separator hat weder Spurlager noch Halslager; sein einziger Maschinetheil ist das Kugellager, dessen Construction aus der umstehenden Figur 26 hervorgeht. Ausserdem weist der Kronen-Kraft-Separator den grossen Vortheil auf, dass er gewissermassen nur eine einzige Stelle hat, die geschmiert werden muss. Der Kronen-Kraft-Separator ist mit einem Central-Schmierapparat

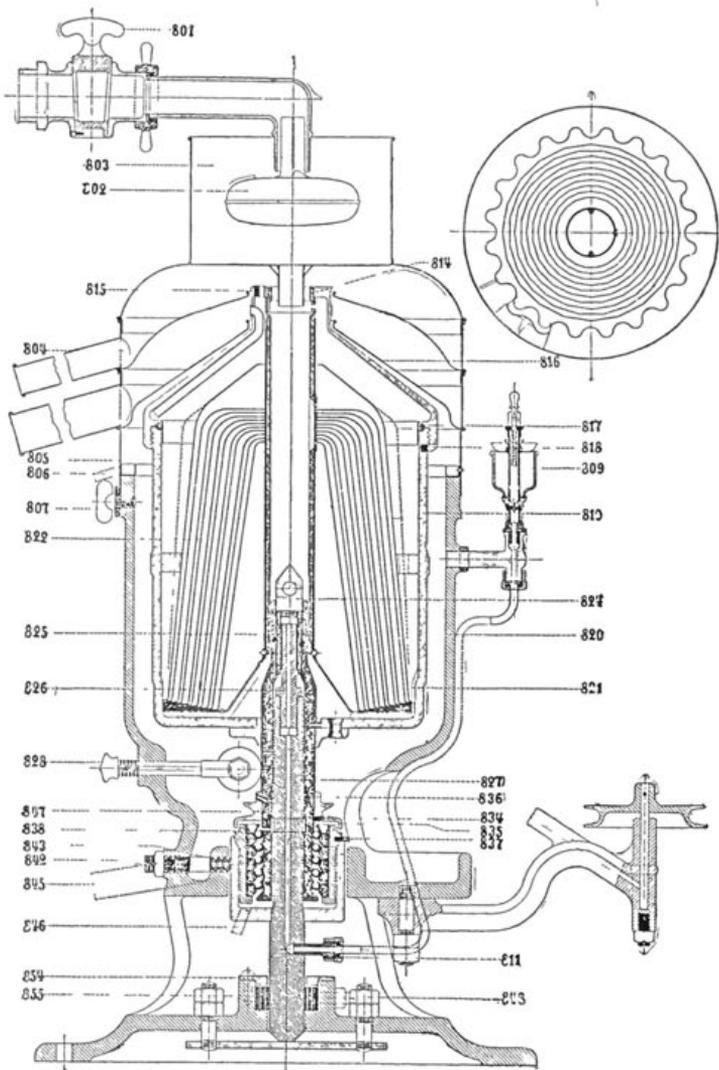


Fig. 25a. Querschnitt des Kronen-Kraft-Separators.

Bezeichnung der Bestandtheile des Kronen-Kraft-Separators.

- |                                |                              |                                |
|--------------------------------|------------------------------|--------------------------------|
| 801. Zufusshahn.               | 815. Rahmschraube.           | 827. Spindel.                  |
| 802. Schwimmer.                | 816. Trommeldeckel.          | 828. Tourenzähler (vollständ.) |
| 803. Regulatorgefäß            | 817. Gumming für die         | 834. Knast.                    |
| 804. Ausflussrohr für Rahm.    | Trommel.                     | 835. Spur in der Zapfenspitze. |
| 805. Ausflussrohr f. entrahmte | 818. Hemmstift für den       | 836. Zapfenspitze.             |
| Milch.                         | Trommeldeckel.               | 837. Stift in der Lagerhülse.  |
| 806. Spülrohr am Ausflussrohr  | 819. Trommel.                | 838. Lagerhülse.               |
| für entrahmte Milch.           | 820. Stativ.                 | 842. Lagerschraube.            |
| 807. Flügelschraube an dem-    | 821. Ansatz für die Trommel- | 843. Feder zur Lagerschraube   |
| selben.                        | einsätze.                    | 845. Spülrohr am Stativ.       |
| 809. Ölbüchse für das Kugel-   | 822. Trommeleinsätze.        | 846. Spülrohr für Öl.          |
| lager.                         | 824. Schraubenpflock für die | 847. Schnurscheibe.            |
| 811. Metallmutter für das Öl-  | Metallbüchse Nr. 825.        | 848. Justiermutter.            |
| rohr.                          | 825. Metallbüchse.           | 854. Bodenscheibe.             |
| 814. Centrales Milchrohr.      | 826. Spindelzapfen.          | 855. Bodenfeder.               |

## Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

versehen, der beim Ingangsetzen des Separators in Wirkung tritt und nach dem Betrieb wieder aufhört. Diese Vorrichtung erfordert keine besonders aufmerksame Bedienung und beugt jeder Ölverschwendung vor.

### Preise von Jurany's Kronen-Kraft-Separatoren:

Art. 25a R 10, stündliche Leistung	900 Liter	.....	K
> 25b R 15, >	> 1800	.....	> 1900.—
> 25c R 25, >	> 2300	> .....	> 2300.—

Als wesentliche Vortheile dieses Kraft-Separators seien kurz bemerkt:

1. Grösste Einfachheit der Construction.
2. Wenig Kraftverbrauch.
3. Bequeme Reinigung.
4. Einfache Trommel-Einsätze.
5. Schärfste Entrahmungsfähigkeit. Prüfungsergebnisse stehen zur Verfügung.
6. Ausschluss einer jeden sogenannten Separatoren-Explosion.

Der Kronen-Separator ist der einzige Separator aller Systeme, bei dem Explosionen vollkommen ausgeschlossen sind. Die weiteren Constructionsmerkmale sind aus meinem Specialprospect über die »Kraft-Separatoren« zu ersehen, den ich jedem Interessenten zur Verfügung stelle.

Bezüglich der Montage sei noch erwähnt, dass der Kronen-Kraft-Separator eine Montage im eigentlichen Sinne des Wortes nicht erfordert, dass er vielmehr auf festem Fussboden, eventuell auf starkem Holzfussboden, festgeschraubt werden kann.

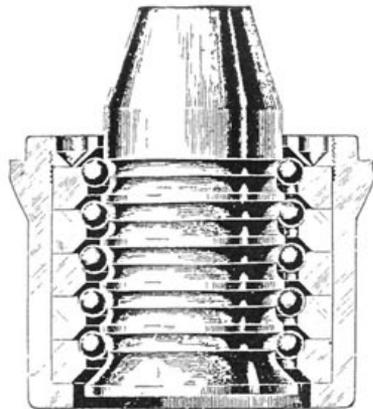


Fig. 26.

**Der Kronen-Separator ist die neueste Entrahmungs-Maschine! Einfach, solide, vorzügliche Entrahmung!**

Über die Bedienung der Separatoren im allgemeinen mag noch kurz erwähnt sein, dass von der richtigen Wartung derselben die Rentabilität der ganzen Molkerei hauptsächlich abhängt. Deshalb sollte in jeder Milchwirtschaft ein Hauptaugenmerk auf die Behandlung der Separatoren gerichtet werden.

Dass Reinlichkeit die erste Bedingung für eine erfolgreiche Milchwirtschaft ist, gilt auch speciell für die Separatoren. Es ist unerlässlich, die grösste Reinlichkeit beim Auseinandernehmen und beim Zusammensetzen der Separatorenteile walten zu lassen. Bevor man den Separator in Betrieb setzt, ist es nöthig, sich davon zu überzeugen, dass alle Maschinenteile gut geölt sind. Beim Kronen-Kraft-Separator ist vor der Inbetriebsetzung die Centralschmiervorrichtung einzustellen und mit gutem Centrifugenöl zu füllen. Gutes Centrifugenöl soll frei von Säuren und Harz sowie von jeder Verunreinigung sein. Das bestgeeignetste Centrifugenöl bezieht man stets von der Firma, bei der man den Separator erworben hat. — Das Inbetriebsetzen des Kraft-Separators hat allmählich zu geschehen, d. h. man rückt das Vorgelege nach und nach ein und bringt den Separator allmählich auf die entsprechende Tourenzahl. Für den Hand-Separator gilt dasselbe. Bei letzterem ist

## Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

noch zu beachten, dass das Einsetzen der Trommel vorsichtig zu geschehen hat. Nach dem Betrieb muss sofort die Reinigung des Separators vorgenommen werden, und zwar dadurch, dass man mittels Bürste und Wasser (etwas Soda enthaltend) die Trommel sowie die Einsätze auswäscht und mit heissem Wasser und eventuell Dampf nachspült. Hierauf lässt man die Gegenstände allmählich abtropfen und muss dafür sorgen, daß sich nirgends Rostflecken bilden. Die Bildung von Rostflecken hat entweder ihren Grund in einer schlechten Verzinnung (die man bei manchen Separatoren allerdings auch wahrnehmen kann) und ferner in einer unachtsamen Bedienung. Die Gummiringe wäscht man im warmen Wasser ab und hängt sie in ihrem feuchten Zustande zum Trocknen auf.

Die günstigste Temperatur für die zu entrahmende Milch beträgt circa 30—40°. Das Verhältnis von Magermilch zu Rahm wählt man am besten 1:6 oder 1:7.

(Genauere Anweisung über das Separieren, die Butterbereitung wie überhaupt über die Einrichtung kleiner Milchwirtschaften steht jedem Reflectanten kostenfrei zur Verfügung.)

Gutes Separatorenöl trägt viel zum guten,  
= ruhigen Gange des Separators bei! =

Als Schmiermaterial verwende man daher auf keinen Fall anderes Öl als

**Special-Centrifugenöl.**

Preise meines Centrifugenöls Marke FF (Art. 891 o.)

1 kg . . . . . K 1.—.

in Blechkannen zu kg 2. 5 10

Preis K 3.80 6.20 12.80 incl. Blechkanne

beim Versandt Preis K 4.40 7.— 13.80 incl. Blechkanne, Kiste u. Verpackung.



Abtheilung II.

—  
**Stall-**  
und  
**Wirtschafts-Geräthe.**  
Thierärztliche Instrumente.





## Milch- und Viehwirtschaft.

Die Grundlage für einen rationellen Molkereibetrieb und auch für jede kleinere Milchwirtschaft bildet eine gute Stallwirtschaft. Nicht nur der Einrichtung des Kuhstalles, sondern auch der Pflege und der Auswahl der Kühe ist eine grosse Aufmerksamkeit zuzuwenden, wenn die Milchwirtschaft ertragreich und erfolgreich sein soll. Man kann des öfteren bemerken (und dies ist wohl meistens der einseitigen Agitation der Molkerei-Maschinen-Fabriken zuzuschreiben), dass die Landwirte ein grosses Augenmerk auf die specielle milchwirtschaftliche Einrichtung, aber desto weniger Aufmerksamkeit auf die Milchviehhaltung lenken. Ich habe mich daher entschlossen, nicht nur milchwirtschaftliche Einrichtungen zu fabricieren, sondern auch den Landwirten mit Bauplänen über moderne Stalleinrichtungen sowie mit Einzelheiten und Einrichtungsgegenständen derselben an die Hand zu gehen.

Der Kuhstall muss luftig, hell und möglichst rein gehalten werden, da in schlechter, dumpfer Luft ein guter Nährboden für verschiedene Bacterien zu erblicken ist, die beim Melken leicht in die Milch gelangen und so »Milchfehler« hervorrufen können. Auch ist die Milch leicht empfänglich für alle Gerüche, die im Kuhstall oder dessen Nähe herrschen, was man wohl beachten wolle. Ja, selbst wenn die Milch sich noch in der Kuh befindet, weist sie fast dieselbe Empfänglichkeit auf. So mussten z. B. einige Kühe, wenn sie zum Melken getrieben wurden, immer an dem Cadaver eines Kalbes vorüber, wodurch die Milch in nachtheiliger, deutlich bemerkbarer Weise beeinflusst wurde. Ein anderesmal handelte es sich um eine Herde von circa 20—30 Kühen, deren Milch einen geradezu unerträglichen Geruch aufwies. Und woher kam das? Die Nachforschung ergab, dass sich in der Nähe der Weide die Reste eines gefallenen Pferdes befanden. Als diese fortgeschafft waren, nahm die Milch auch wieder einen normalen Geruch und Geschmack an. Die Beispiele liessen sich noch weiter ausdehnen. Allein, schon aus dem Erwähnten ersehen wir, dass die Milch wie wohl selten eine Flüssigkeit empfindlich ist und leicht Gerüche in sich aufnimmt. Diese Erscheinung sollte jeden Milchwirt veranlassen, die grösste Aufmerksamkeit auf Sauberkeit und Reinheit sowohl der Ställe als auch des Viehes selbst zu richten. Damit das Euter nicht schmutzig wird, spare man nicht mit der Streu. Schlechtes, muffiges Stroh ist schlechter als gar keines. Die Futtermittel müssen, was sich eigentlich von selbst versteht, aber noch immer nicht genügend beachtet wird, unverdorben sein. Verdorbenes oder Abfallfutter wirkt nicht nur gesundheitsschädlich, es verringert auch den Fettgehalt der Milch ganz bedeutend. Das Tränkwasser muss möglichst klar sein, weshalb man den Brunnen tief und nicht in der Nähe der Dunggruben anlegen soll. Die Kühe müssen täglich geputzt, mit Striegel und Bürste abgerieben werden. Nur wenn man die Kühe so behandelt, kann man wirklich gute Milch gewinnen. Dass die Pflege der Kühe auf die Quantität und Qualität der Milch nachhaltig einwirkt, illustrieren die in Göttingen-Weerde ausgeführten Versuche. Diese ergaben, dass durch gute Pflege und Behandlung eine bei den einzelnen Individuen verschiedene, im allgemeinen aber ziemlich beträchtliche Mehrproduction an Milch stattfindet, und zwar konnte constatirt werden, dass die

## Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

Erhöhung der Milchmenge und Trockensubstanzmenge in Procenten der gesammten Menge ausgedrückt, folgende Zahlen ergab:

Milch . . . . .	3.98%
Trockensubstanz . . . . .	2.49%.

In ähnlicher Weise erhöht sich der Fettgehalt (was die letzte Zahl schon andeutet). Diese Erhöhung betrug, in Procenten der Gesamt-Fettmenge ausgedrückt: rund 8%. — Das Resultat spricht für sich selbst.

Nebenbei sei noch bemerkt, dass auch die Art des Melkens einen grossen Einfluß auf die Milchergiebigkeit und deren qualitative Zusammensetzung ausübt. Von grosser Bedeutung ist in dieser Hinsicht die Hegelund'sche Melkmethode, die in den letzten Jahren immer weitere Verbreitung gefunden hat und durch die seitens der Herren Professor Dr. Winkler und Meiereibesitzer Alfonsus in Wien veranstalteten Melkercurse auch in Osterreich verbreitet wurde. Bezüglich der Einzelheiten sei auf die Mittheilungen der »Österr. Molkerei-Zeitung« sowie auf die im Verlage von Karl Fromme, Wien, erschienene Broschüre von Herrn Alfonsus über »Das Melken« hingewiesen.

Ein wichtiger Punkt bei der Viehhaltung wird durch die Frage über das Halten alter Kühe berührt. Da diese Sache noch immer nicht genügend beachtet wird, sei hier nach dem »Praktischen Landwirt« kurz Folgendes hervorgehoben:

Das Halten alter Kühe ist aus verschiedenen Gründen unrationell, und zwar besonders deshalb, weil:

1. Die Gefahr, dass die Kühe an der Tuberculose erkranken, steigt, je älter dieselben werden. Da die Tuberculose eine Herdenkrankheit ist, gewinnt sie durch das Zusammenleben der Thiere wesentlich an Ausbreitung. Die Kälber, auch wenn sie von tuberculosen Eltern stammen, werden fast immer gesund geboren und sie erwerben diese Krankheit erst später; entweder durch die Nahrung oder durch das Zusammenleben mit kranken Thieren. Je älter nun die Kühe und Kälber werden, desto längere Zeit kann sich die Krankheit, wenn sie einmal von derselben ergriffen sind, in ihrem Körper ausbreiten. Die naturgemässe Folge hievon ist, dass, je älter die Kühe werden, ein desto grösserer Procentsatz von ihnen an der Tuberculose erkrankt ist.

2. Nimmt die Futtermittelverwertungskraft und die Futterausnutzungsfähigkeit der Thiere mit dem Älterwerden immer mehr und mehr ab. Es ist ein bekannter Erfahrungssatz, dass sich ältere Kühe viel schwerer mästen lassen als junge; die Unterhaltungskosten werden also immer höher.

3. Ist der Erlös beim Verkauf als Schlachtvieh ein geringer. Je älter die Thiere werden, desto geringer wird die Fleischqualität, und kann daher der Viehhändler für ältere Thiere nicht den gleichen Betrag wie für jüngere zahlen.

4. Lässt die Milchergiebigkeit mit dem Älterwerden nach, und zwar sinkt der Gehalt an Fett, also an dem wertvollsten Bestandtheil der Milch früher als der Gehalt an Trockensubstanz.

5. Ist noch zu beachten, dass die Qualität der Milch eine geringere wird. Dr. J. Klein schreibt hierüber in der »Milchzeitung« Folgendes:

»In einer musterhaft geleiteten, grösseren Gutsherrschaft war die von der tadellos eingerichteten und sachverständig betriebenen Molkerei gewonnene Butter seit mehreren Jahren nicht mehr »fein«; ihr Geschmack liess zu wünschen übrig. Auch die von mir wiederholt im brieflichen Verkehr und später auf Grund persönlicher Besichtigung des Betriebes ertheilten, gewissenhaft befolgten Rathschläge hatten nicht den gewünschten Erfolg. Es wurde schliesslich mit einer Auffrischung der Herde versucht, wobei naturgemäss die ältesten Kühe abgestossen wurden. Da sich mit dieser Massnahme auch sofort die Butter besserte, wurden sämmtliche

Thiere über eine bestimmte Altersgrenze hinaus abgeschafft und durch junge Thiere ersetzt, worauf wieder eine gute Butter erhalten wurde. Seitens der Wirtschaftsleitung wurde nach diesem Erfolg die grosse Anzahl älterer Thiere als die **alleinige Ursache der vorherigen mangelhaften Butter-Qualität angesehen.**

Es geht also hieraus deutlich hervor, dass die Milch alter Kühe nicht mehr den Wohlgeschmack der Milch jüngerer Kühe besitzt, und dass die aus derselben bereitete Butter von geringerer Güte ist. Daher ist es unrationell, die Kühe über ein gewisses Alter zu halten, und es ist wirtschaftlicher, die Kühe auszurangieren, so wie sie in ihren Leistungen nachlassen. Diese Grenze dürfte etwa im 8. Jahre liegen. Im letzten Jahre müssen sie reichlich gefüttert werden, damit sie dann, wenn sie nur wenig Milch geben, an den Händler als **fleischige** Thiere verkauft werden können. Eine **Ausnahme** hievon machen nur die sehr **wertvollen Zuchtkühe**, welche vortreffliche Nachkommen liefern. Um diese wäre es schade, wenn sie so frühzeitig ausrangiert werden sollten. Im Gegentheil wird man diese **so lange halten, als sie**

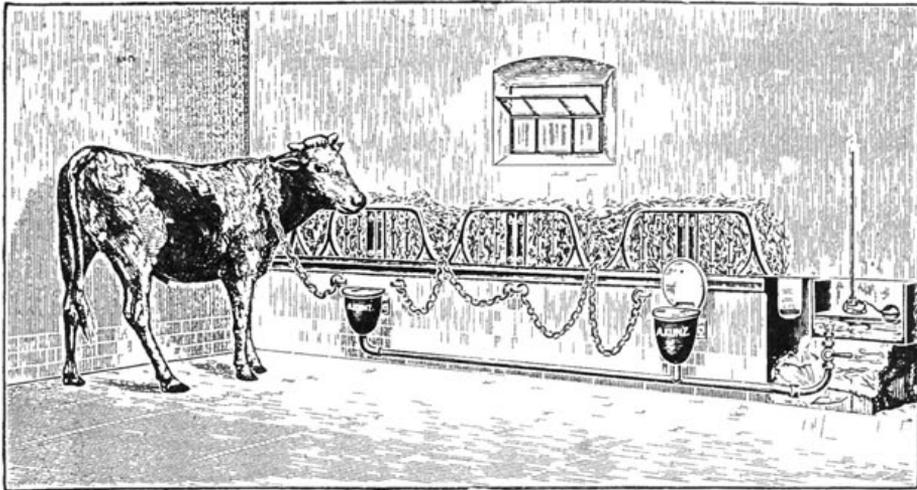


Fig. 201.

noch gute Kälber bringen. Für die normalen Verhältnisse wird sich jedoch die oben gerathene Handlungsweise viel mehr lohnen als das Halten alter Milchkühe.

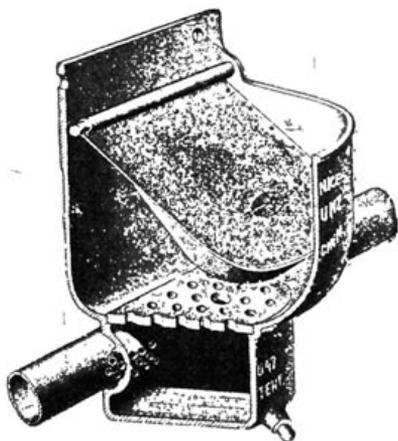
Es sollte mit diesen Worten nur kurz dargethan werden, in **wie enger Verbindung** der Molkereibetrieb mit der Viehwirtschaft steht, dass es nur möglich ist, durch eine rationelle Viehwirtschaft die Milchwirtschaft zu heben. Die eine verbessern und die andere auf ihrem Standpunkte belassen, würde keinen Fortschritt, sondern einen Stillstand bedeuten. Das Molkereiwesen hängt eng mit der Viehzucht zusammen. Das Zusammenwirken beider Factoren, der rationelle Betrieb der Milch- **und** Viehwirtschaft erst sichert dem Landwirt eine **ertragreiche** Milchwirtschaft.

Aus diesen Gründen habe ich mich entschlossen, nicht nur mein Augenmerk auf die Einrichtung completer Molkerei-Anlagen zu richten, sondern auch der Technik der Viehstalleinrichtungen meine Aufmerksamkeit zu schenken, den Landwirten mit praktischen Bauplänen von Kuhställen, mit Apparaten zur Einrichtung derselben sowie mit thierärztlichen Instrumenten an die Hand zu gehen.

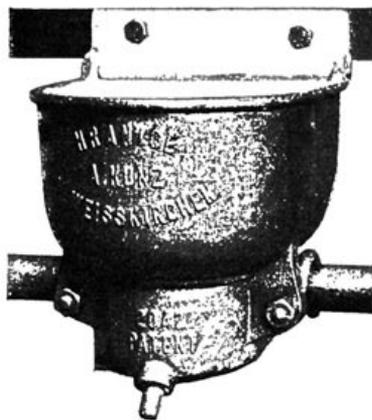
Einen wesentlichen Einfluss auf eine regelrechte Züchtung von Vieh übt die **Viehtränke** aus. Es sollte darum auch kein Landwirt verfehlen, diesem Moment

## Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

seine grösste Aufmerksamkeit zu schenken. Die Erfahrungen der Praxis zeigen, dass durch eine grössere Wasseraufnahme **mehr Milch**, aber eine **dünnere Milch** producirt wird. Es sind in letzter Zeit verschiedene Versuche in dieser Beziehung vorgenommen worden (siehe Nr. 1, »Österr. Molkerei-Zeitung« 1902), die erkennen lassen, eine wie grosse Bedeutung die Viehtränke für die Viehzucht hat. Es soll damit nicht gesagt sein, dass es immer und auf jeden Fall anzurathen ist, dem Vieh so viel Wasser zu saufen zu geben, wie es will, sondern der Landwirt muss auch in dieser Beziehung individualisierend vorgehen und die Möglichkeit haben, jederzeit seine speciellen Anordnungen zu treffen, je nachdem er viel Milch nach dem Quantum oder viel Milch nach der Qualität erhalten will. Es sei noch erwähnt, dass man mit Hilfe einiger Salzzugaben eine schädliche Einwirkung des Wassers auf die Milchqualität in bestimmten Grenzen hintanhaltend kann.



Art. 202.



Art. 203.

Auf der Landwirtschaftlichen Ausstellung zu Prag hatte die Landwirtschaftsschule von Pilsen in ihrer Exposition folgendes Placat angebracht:

### »Ein vergrabener Schatz von 376 Millionen Kronen!

Der durchschnittliche Gewinn durch Verkauf von Milch bei rationeller und verständiger Behandlung des Viehstandes im Königreiche Böhmen könnte 490 Millionen Kronen betragen; er beträgt thatsächlich aber nur 114·4 Millionen Kronen. Aus diesem ersehen wir, wie wenig unsere Landwirte darauf Wert legen, ihren Viehstand zu verbessern und zu veredeln.«

Sollte es nicht wert sein, diese Worte einmal gründlich zu durchdenken? Gewiss! Die rationelle Züchtung von Vieh sowie die Veredlung desselben ist der wichtigste Zweig der Landwirtschaft; die Molkerei als solche hängt hievon ab! Besonders die **Stalleinrichtungen** stellen einen wesentlichen Factor hiebei dar. Die **selbstthätigen Viehtränken** bieten dem Landwirt ein Mittel, seine **Stalleinrichtung zweckentsprechender** und seine **Viehzucht rationeller** zu gestalten. Grundbedingung hiezu ist, dass nur gutes, reines Wasser, das möglichst immer die gleiche Temperatur hat, benützt wird, und dass den Thieren Gelegenheit gegeben wird, nur dann trinken zu brauchen, **wenn sie Durst haben**.

Dies alles kann nur erreicht werden, wenn eine **selbstthätig wirkende Viehtränke** benützt wird.

Die umstehende Figur 201 stellt eine Stall-Einrichtung mit meiner **Viehtränke »System Kunz«** dar. Die Einrichtung wird so getroffen, dass das Wasser aus einem

## Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

Hochreservoir durch die Rohrleitung *a* in das Sammel-Reservoir *R* geleitet wird. Aus diesem fließt es dann, wie es aus der Abbildung ersichtlich ist, gleichmäßig und selbstthätig den Viehständen zu.

### Preise von Jurany's selbstthätigen Viehtränken »System Kunz«.

(Die Haupthoch-Reservoirs siehe in meiner Preisliste Abtheilung VIII.)

Art. 204. Regulier-Bassin mit Schwimmkugel . . . . .	K 130.—
> 205. Einlaufseiherr zu 32 mm . . . . .	> 16.—
> 206. Absperr- oder Auslaufhahn zu 32 mm . . . . .	> 17.—
> 202*/203*. Tränkgefäß mit Patent-Schwingdeckel (genügt stets für zwei Stück Vieh) . . . . .	> 40.—

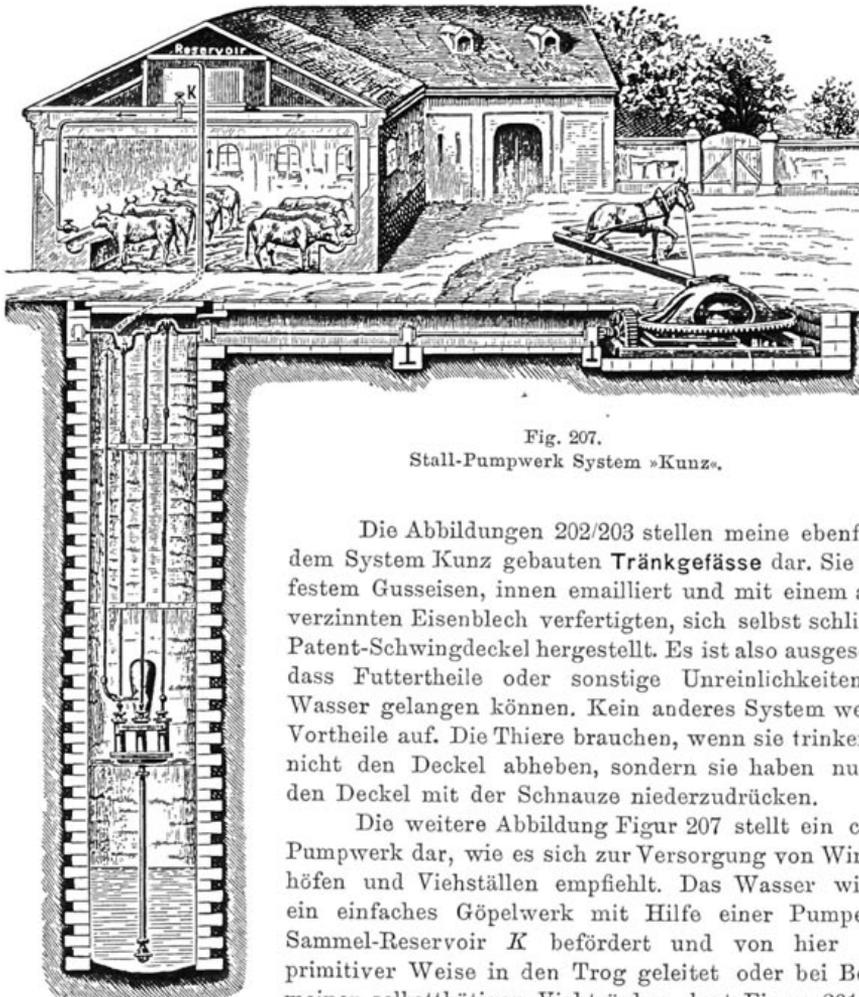


Fig. 207.  
Stall-Pumpwerk System »Kunz«.

Die Abbildungen 202/203 stellen meine ebenfalls nach dem System Kunz gebauten Tränkgefäße dar. Sie sind aus festem Gusseisen, innen emailliert und mit einem aus stark verzinnem Eisenblech verfertigten, sich selbst schliessenden Patent-Schwingdeckel hergestellt. Es ist also ausgeschlossen, dass Futtertheile oder sonstige Unreinlichkeiten in das Wasser gelangen können. Kein anderes System weist diese Vortheile auf. Die Thiere brauchen, wenn sie trinken wollen, nicht den Deckel abheben, sondern sie haben nur nöthig, den Deckel mit der Schnauze niederzudrücken.

Die weitere Abbildung Figur 207 stellt ein completes Pumpwerk dar, wie es sich zur Versorgung von Wirtschaftshöfen und Viehställen empfiehlt. Das Wasser wird durch ein einfaches Göpelwerk mit Hilfe einer Pumpe in das Sammel-Reservoir *K* befördert und von hier in ganz primitiver Weise in den Trog geleitet oder bei Benützung meiner selbstthätigen Viehtränken, laut Figur 201, in das Reservoir *R*. Von hier aus kann es dann den Viehständen zugeleitet werden.

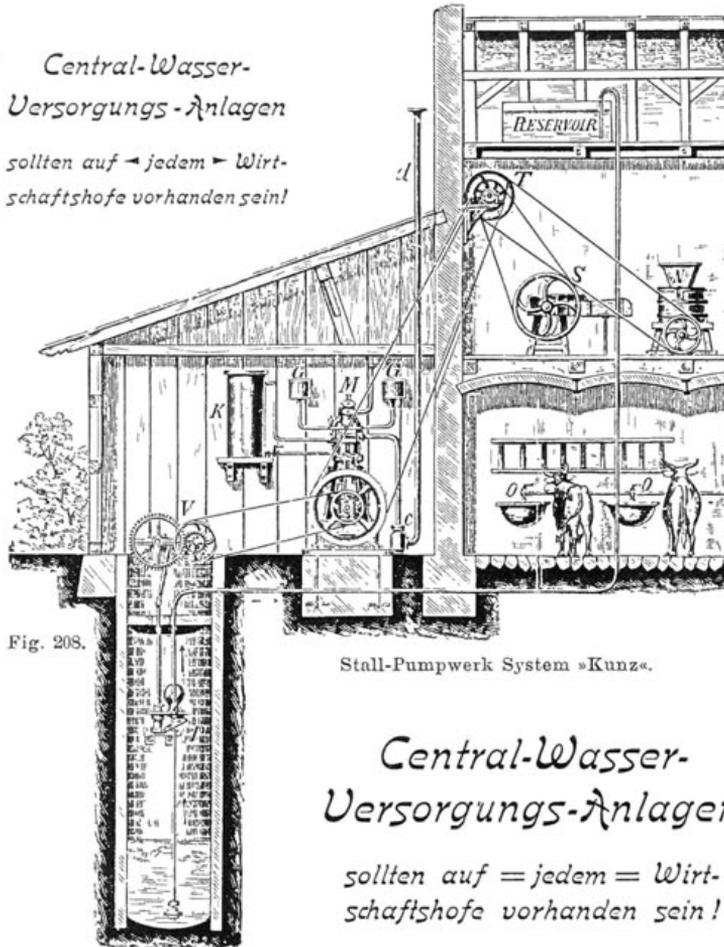
Mit genauer Preisstellung des Pumpwerkes für Viehställe stehe ich jederzeit gerne zur Verfügung.

## Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

Bei einer Brunntiefe von 20 Meter Maximum würde sich ein Pumpwerk mit einer Pferdekraft, laut Abbildung 207, auf ca. K 1500.— stellen.

Ein Pumpwerk für zwei Pferdekräfte und bis zu 30 Meter Brunntiefe kostet ca. K 1700.—.

Die Abbildung Fig. 208 veranschaulicht ein Pumpwerk, das durch einen Motor *M* angetrieben wird. Das Wasser wird hier ebenfalls in ein Sammel-Reservoir, das auf dem Boden aufgestellt ist, geleitet und von hier aus den Viehställen zugeführt. In diesem Falle hat der Motor noch den Zweck, in der angedeuteten Weise die Schrotmühle *N* und den Strohschneider *S* in Betrieb zu setzen.



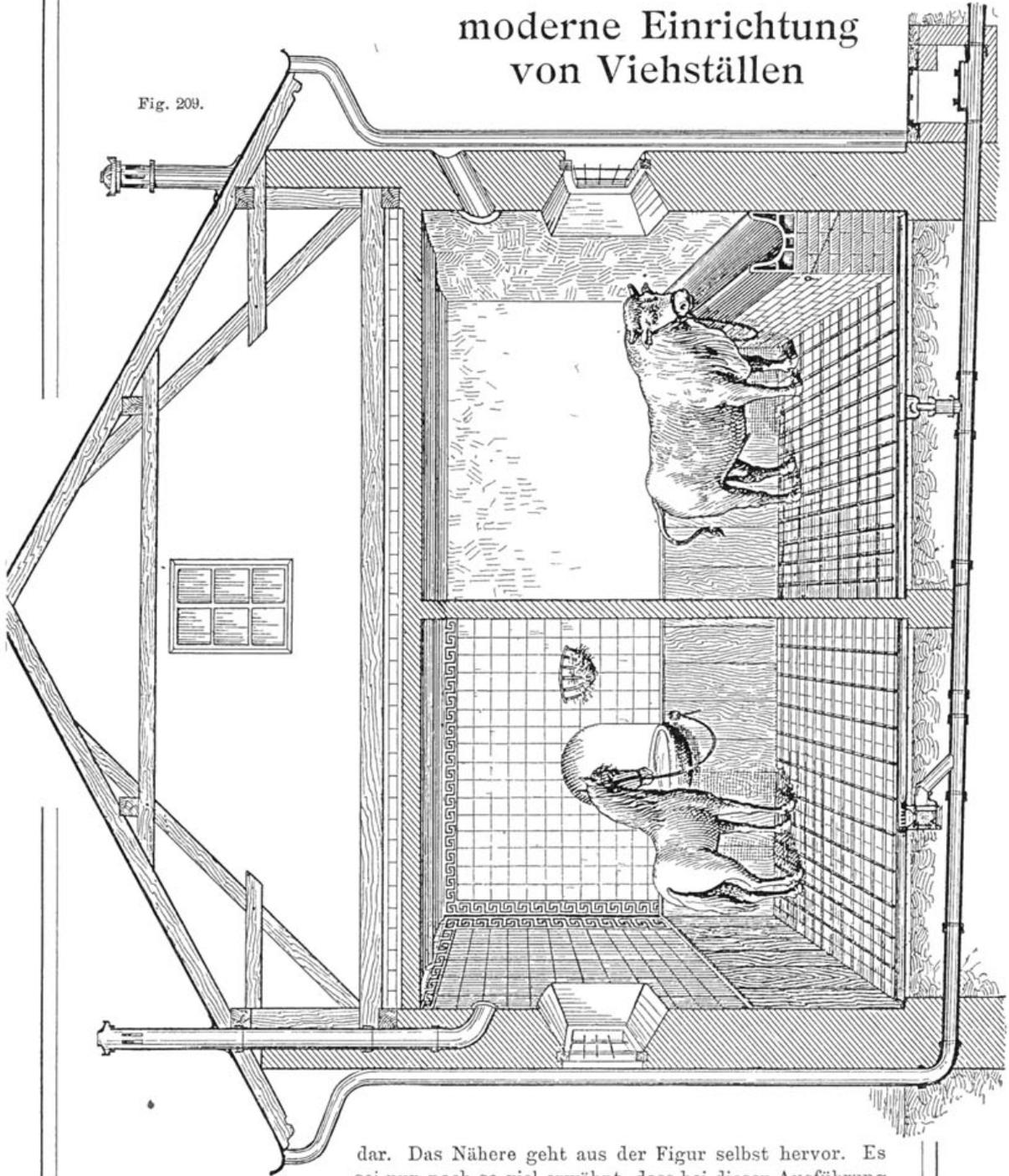
Über Pumpwerke siehe Näheres in meinem Katalog über »Kraft-Motoren«.  
(Special-Preisliste Nr. VIII.)

Mit Special-Offerten sowie Kostenvoranschlägen für complete Stall-Pumpwerke sowie Viehselbsttränken stehe ich jederzeit zur Verfügung.

Die nebenstehende Abbildung Fig. 209 stellt in schematischer Zeichnung die

## moderne Einrichtung von Viehställen

Fig. 209.

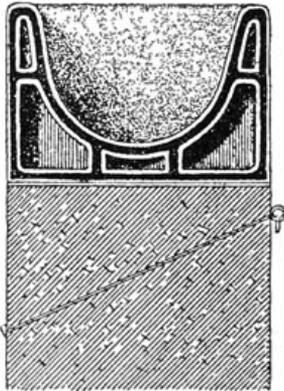


dar. Das Nähere geht aus der Figur selbst hervor. Es sei nur noch so viel erwähnt, dass bei dieser Ausführung die Ställe mit Klinker-Fussboden und Fliesen-Wandverkleidung versehen sind. Die Canalisation erfolgt durch Thonröhren. Auch für genügende Ventilation ist gesorgt.

In dem Stalle rechts hat meine Special-Construction

## Rinderbarren aus glasiertem Steinzeug

Anwendung gefunden, deren genaue Ausführung aus Fig. 210 hervorgeht.



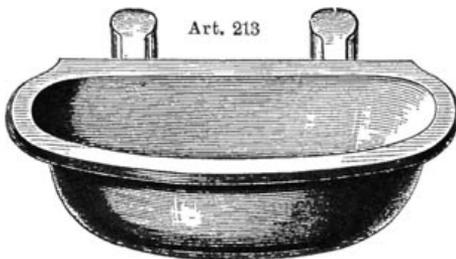
Art. 210.

<b>Preise der Rinderbarren, Art. 210*,</b>	
per Current-Meter . . . . .	K 13.50
für Endstücke Zuschlag . . . . .	> 3.—
Bei einzelnen Viehständen verwendet man meine	
<b>Einzelbarren, Art. 211, die bei ca. 63 cm Länge</b>	
<b>ca. 88 kg wiegen und kosten:</b>	
Art. 211. Einzel-Rinderbarren, per Stück . . .	K 14.—
Einfachere Rinderbarren (vereinfachte Ausführung	
von Art. 210) führe ich zu folgenden Preisen:	
<b>Preise der vereinfachten Rinderbarren, Art. 212,</b>	
per Current-Meter . . . . .	K 11.—
für Endstücke Zuschlag . . . . .	> 3.—

In dem Stalle links hat meine

## Pferdemuschel aus glasiertem Thonzeug, Art. 213\*,

Anwendung gefunden, die sich dadurch auszeichnet, dass sie leicht zu reinigen ist und das Absetzen von Futtersäure verhindert.



Art. 213

<b>Preise der Pferdemuschel aus</b>	
<b>glasiertem Thonzeug, Art. 213*</b>	
a) leichte Type, Gewicht	
circa 28 kg . . . . .	K 10.—
b) schwere Type, Gewicht	
circa 63 kg . . . . .	> 12.30

## Klinker für Stall-Fussböden

siehe in meinem Special-Prospect XI über »Bau-Artikel«.

Die Ställe in Fig. 209 sind mit vierkuppigen, gelben Platten belegt, die per Quadratmeter ca. 7—9 K kosten.

Für Pflasterungszwecke empfehle ich in speciellen Fällen meine **Ausschussplatten**, die wegen kleiner Fehler nicht als neu verkauft werden können, sich aber für die Pflasterung des Hofes etc. sehr gut eignen. (Es mag jedoch nicht verschwiegen sein, dass Undichtigkeiten beim Stallpflaster aufs strengste zu vermeiden

## Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

sind, dass also auf tadelloses Pflasterungsmaterial geachtet werden muss. — Auch in dieser Hinsicht stehe ich meinen Reflectanten mit Rathschlägen gerne zu Diensten.)

**Special-Offerte über meine Klinker-Platten** wolle man gefälligst verlangen und zugleich angeben: 1. wozu die Pflasterung dienen soll, 2. welche besonderen Ansprüche an sie gestellt werden, 3. wieviel Quadratmeter Pflasterung erforderlich sind und 4. wie hoch die Kosten projectiert sind.

Bei Einsendung von Skizzen oder Baupläne bin ich gerne bereit, einen specifierten Kostenanschlag anzufertigen.

### Die Ventilation der Ställe

ist von wesentlicher Bedeutung für einen praktisch eingerichteten Stall und von grossem Einfluss auf die Beschaffenheit der Kuhstallluft. Wie viel in dieser Hinsicht gesündigt wird, braucht wohl kaum hervorgehoben zu werden.

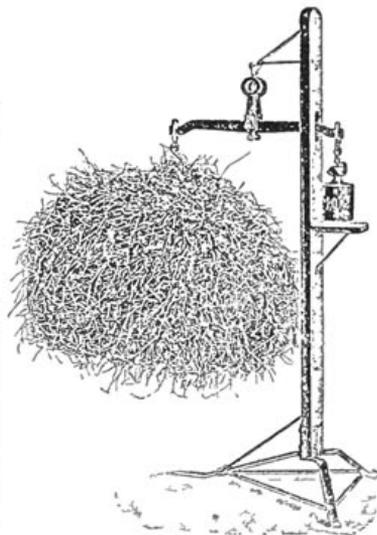
Aus Abtheilung XI meines Haupt-Kataloges sind einige Ventilationsarten zu ersehen, die auch für die Stall-Ventilation in Betracht kommen.

### Stall-Waagen.

Zum Abwiegen der Futterrationen des Viehs sowie zur Verwendung auf Kornböden eignen sich meine Waagen, Art. 214—217.

#### Jurany's Balken-Waage am Stativ, Art. 214\*.

Höhe vom Fussboden		Von Vorderwand Stativ bis Mitte des Lasthakens	Wiege- kraft	Preis	Aich- gebür mehr
bis Auf- hänge- punkt d. Ausladers	bis Auf- hänge- punkt d. Lasthakens				
Centimeter		kg	Kronen		
158	115	62.5	10	50.—	—60

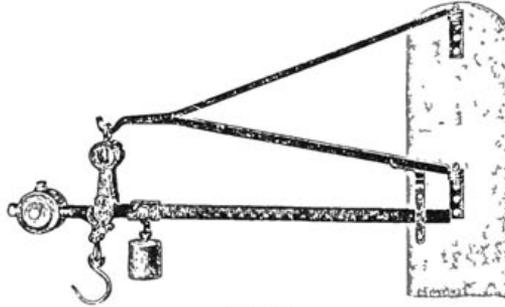


Art 214.

#### Jurany's Balken-Waage am Stativ, Art. 215, mit Waagschale.

Höhe		Grösse der Lastschale	Wiege- kraft	Preis	Aich- gebür mehr
vom Fussboden bis Auf- hängpunkt des Ausladers	von Fläche der Lastschale bis Kettenkreuz				
Centimeter		kg	Kronen		
170	125	75×75	20	75.—	—60

Jurany's Laufgewichts-Waage am Wandarm, Art. 216\*.



Art. 216.

Wiegkraft kg	Preis		Mit Scala auf beiden Seiten des Wiege- hebels mehr	Aichgebür	
	mit Wandarm	ohne Wandarm, mit Arretierung		bei einseitiger Scala mehr	bei doppel- seitiger Scala mehr
	K r o n e n				
100	88.—	80.—	8.—	1.90	1.90

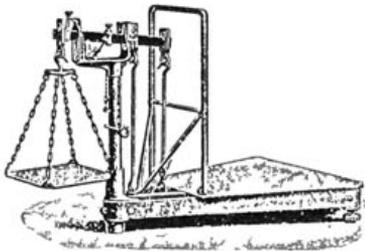
Jurany's Feder-Waage am Wandarm, Art. 217.

Bei dieser Waage ist an einem eisernen Wandarm eine Feder-Waage angebracht, an die das zu wiegende Material gehängt wird.

Einfach! Billig! Praktisch!

		Preise:	
Art. 217. a)	Tragkraft bis 10 kg	.....	K 12 —
> 217. b)	> 15 >	.....	> 15.—
> 217. c)	> 20 >	.....	> 18.—
> 217. d)	> 25 >	.....	> 20.—

Decimal-Stall-Brückenwaage, Art. 218\*.



Art. 218.

Diese Waagen sind speciell für Wirtschaftszwecke gebaut und verdienen mit vollem Rechte die Bezeichnung **Universal-Stallwaage**.

**Leichtes Transportieren**, da sie nur geringes Eigengewicht besitzen, für den Transport zusammengelegt werden können und eventuell auch **fahrbar** geliefert werden.

Preise von Jurany's Universal-Stallwaage, Art. 218.\*

	Brückengröße		Wiege- kraft	Länge von Hinterkante Brücke bis Vorderkante Gewichtschale	Eigengewicht der completen Waage	Preis	Fahrbar	Aich- gebühren
	Länge	Breite						
	Centimeter							
a)	50	42.5	150	97.5	25	90.—	25 —	2.—
b)	65	47.5	250	122	40	120.—	25 —	2.—

Jurany's Probemelk-Waagen.

In jedem Stalle sollten von Zeit zu Zeit **Probemelkungen** vorgenommen werden. Jedenfalls sollte man nie versäumen, sich über das Erträgnis der einzelnen Kühe durch Vornahme regelmässiger Wiegungen der Milchquantitäten, sowie durch Milchuntersuchungen ein klares Bild zu verschaffen. Bis jetzt fehlte es im allgemeinen an **einfachen, zweckmässigen Probemelk-Waagen**.

Durch Construction meiner nachstehend verzeichneten Waagen hoffe ich, diese Lücke ausgefüllt zu haben. Die Erfolge **in der Praxis** beweisen die Richtigkeit dieser Behauptung.

Jurany's Probemelk-Waage mit Schreibpult, Art. 219—222.

Bei dieser Bauart wird die Wiegung dadurch vorgenommen, dass die Melkeimer an einen unter einem an der Wand hängenden Pulte angebrachten ungleich-armigen Hebel gehängt werden. Der Hebel überträgt seine dadurch hervorgerufene Ablenkung auf eine Scala, von der man bequem das Gewicht ablesen kann.

Preise von Jurany's Probemelk-Waage, Art. 219—222.

Art. 219.	Tragkraft bis 10 kg	.....	K 35.—
> 220.	> > 15 >	.....	> 42.—
> 221.	> > 20 >	.....	> 50.—
> 222.	> > 25 >	.....	> 60.—

Jurany's Schnellzeiger-Waage,  
Art. 223\*/224\*.

Die Waage steht auf dem Fussboden und um bequemes Ablesen zu ermöglichen ist die Scala nach oben liegend angeordnet. Ein Standkreuz verhindert das Kippen des ganzen Apparates und die Stellschrauben am Ende der vier Füsse ermöglichen ein schnelles Einstellen auf unebenem Fussboden. Zwecks leichten Transportes ist die Waage oben mit Handgriff versehen. Sie kann mittelst einer sehr einfachen Stellvorrichtung an der Spiralfeder jederzeit reguliert werden.

Der aus Weissblech gefertigte Eimer ist mit der Waage austariert, so dass nur das Gewicht der darin befindlichen Milch angezeigt wird.



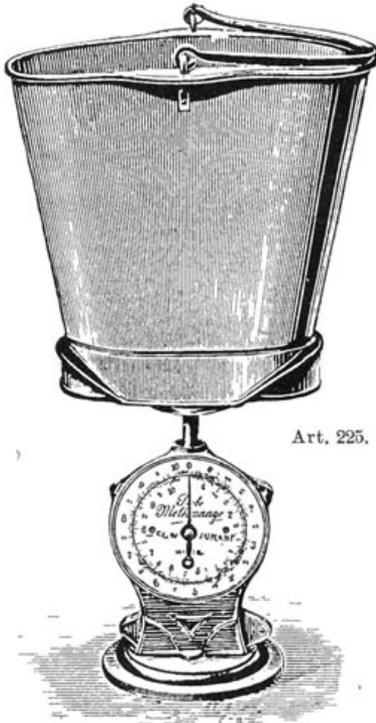
Art. 223/224.

## Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

Die Waage wird in zwei Grössen geliefert: nämlich  
 in 10 kg Wiegekraft, mit Scaleneintheilung von 1—10 kg in Stufen von 100 zu 100 g und  
 > 20 > > > > > 2—20 > > > 200 > 200 >

### Preise:

Art. 223*. 10 kg Wiegekraft . . . . .	K 77.—
> 224*. 20 > > > . . . . .	> 90.—



Art. 225.

### Jurany's einfache Probemelk-Waage, Art. 225\*/226.

Die Waage Art. 225 ist, wie aus der Figur ersichtlich, mit einem Teller zur Aufnahme des Melkeimers versehen, während Art. 226 mit einem grossen, runden, festgeschraubten Teller ausgestattet ist, auf dem jede Gefässart fest stehen kann. Ausserdem besitzt Art. 226 der besseren Stabilität wegen noch eine hohl gehämmerte Standplatte. Im allgemeinen ist Art. 226 der Construction 225 vorzuziehen. Beide Bauarten sind mit Scala nach Liter und Kilogramm sowie mit Tariervorrichtung versehen.

### Preise:

Art. 225*. Probemelk-Waage laut Abbildung (ohne Eimer) . . .	K 14.—
> 226. Probemelk-Waage mit Standplatte und rundem, grossen Teller . . . . .	> 17.—

### Jurany's Probemelk-Garnitur, Art. 227.

Diese Probemelk-Garnitur umfasst die Gegenstände, die erforderlich sind, um das Gewicht der Milch zu bestimmen und Proben zur Fettgehaltsbestimmung von ihr zu entnehmen. Die Milch wird von jedem Melker in den »Probeständer« geschüttet. Sodann wird mittelst des »Probestechers« die Milchprobe genommen und der Probeständer zur Gewichtsbestimmung der Milch auf die Probemelk-Waage, Art. 226, gestellt.

### Preis dieser Probemelk-Garnitur, Art. 227,

bestehend aus:

- a) einer Probemelk-Waage, Art. 226, mit Standplatte u. Teller zum Preise von K 17.—
- b) einem Probeständer von circa 9 Liter Inhalt . . . . . > 7.—
- c) einem Probestecher mit Kautschukmundstück . . . . . > 1.50

Art. 227: K 25.50

## Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

Der »Probeständer«, Art. 227 b, wird zum Preise von K 8.— auch mit Glasscheibe geliefert, um dadurch jederzeit controlieren zu können, wie weit er gefüllt ist.

= Probemelkungen müssen in jedem Kuhstalle vorgenommen werden! =

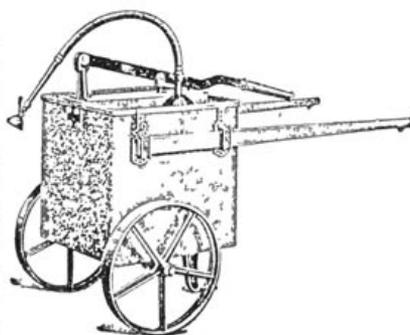
Nur durch regelmässige Probemelkungen kann der Landwirt sich einen Überblick über den Nutzen seiner Viehzucht verschaffen.

Näheres über die zur Fettgehaltsbestimmung der Milch erforderlichen Apparate siehe in Abtheilung VII meines Kataloges.

### Jurany's Kuhstall-Spritze.

Diese fahrbare Spritzpumpe, Art. 228\*, kann für die mannigfachsten Zwecke verwendet werden. Sie besteht aus einem Eisenblechkasten (verzinkt), der auf einem zweirädrigen Karren gelagert ist. Meine Stall-Spritzpumpe sollte in keiner mittleren oder grösseren Wirthschaft fehlen, da sie zu den verschiedensten Zwecken benützt werden kann. Insbesondere eignet sie sich zum Spülen der Ställe. In dieser Hinsicht findet sie bereits ausgedehnte Anwendung.

Das höchst solide und sorgfältig ausgeführte Pumpwerk dieser Spritze, welches aus dem Wasserkasten gespeist wird, ist mit blankem Metall-Cylinder und Metall-Windkessel sowie mit metallenen Ventilen ausgestattet. Der kräftige Schwengel ist aus Schmiedeeisen. — Die Steighöhe des Spritzstrahles beträgt bei entsprechender Kraftaufwendung circa 13—14 m, die horizontale Wurfweite circa 15 m.

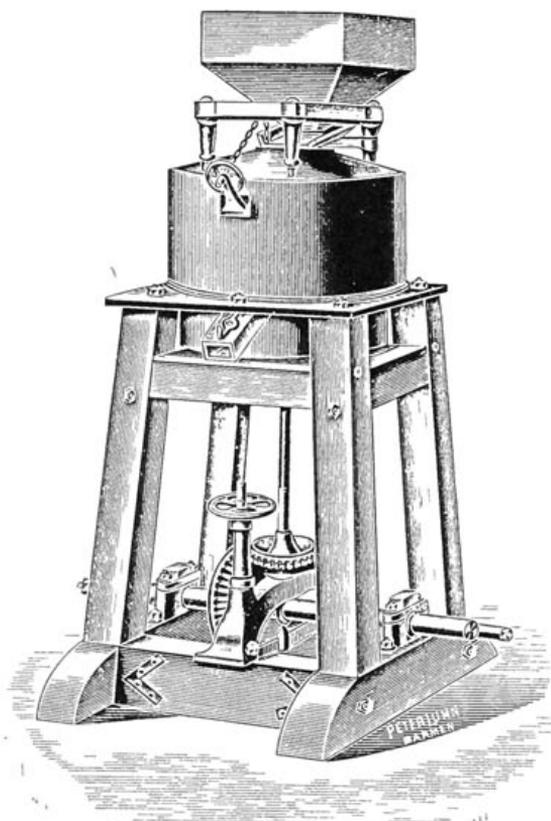


Art. 228.

#### Preis von Jurany's Stallpumpe, Art 228\*.

Cylinderweite . . . . .	{ engl. Zoll 2 1/2	
	{ mm . . . . . 64	
Leistung per Hub . . . . .	Liter . . . . .	0.7
Spritzschlauch-Dimension . . . . .	{ engl. Zoll 3/4	
	{ mm . . . . . 19	
Inhalt des Wasserkastens . . . . .	Liter . . . . .	100
Spurweite der Fahrräder . . . . .	cm . . . . .	64
Preis complet, mit Schlauchmuffe, 0.8 m gummiertem Hauf-Spritzschlauch und Spritzrohr mit Strahl- und Schaufelmundstück . . . . .	K	195.—

## Schrotmühlen.



Art. 229—232.

Meine Schrotmühlen sind nach zwei verschiedenen Systemen ausgeführt, als Mahlgänge mit Steinen und als eigentliche Schrotmühlen mit Mahlscheiben. Beide eignen sich vorzüglich zum Schroten von Futtermitteln jeder Art, Gerste, Roggen, Hafer, Weizen etc. etc. Ferner kann man Öl- und Erdnusskuchen sehr gut auf diesen Mühlen zermahlen.

Sowohl Landwirtschaftsbetriebe als auch speciell die Molkereien seien darauf aufmerksam gemacht, dass sich die Anlagekosten erfahrungsgemäss sehr schnell amortisieren, wenn z. B. eine Genossenschafts-Molkerei das Schroten des Getreides für die einzelnen Genossen zu einem niedrigen Normalpreise besorgt.

### Schrot- und Mahlmühle, Art. 229\*—232\*.

(Für Göpelbetrieb eingerichtet.)

Art. 229*.	Gewicht 850 kg,	mit Hoffungssteinen von 630 mm	. . .	K 400.—
» 230*.	» 850 »	franz. Steinen » 630 »	. . . »	780.—
» 231*.	» 900 »	Hoffungssteinen » 790 »	. . . »	1000.—
» 232*.	» 900 »	franz. Steinen » 790 »	. . . »	1220.—

## Excelsior-Scheibenmühlen, Art. 233—236.

### A. Neue Excelsior-Handmühle.

In allen Fällen, wo kein Motor zur Verfügung steht und keine grosse Umdrehungsgeschwindigkeit der Mahlscheibe erforderlich ist, wo also hinsichtlich der quantitativen Leistung und der Feinheit des Mahlerzeugnisses keine grossen Ansprüche gestellt werden, ist diese Handmühle zum Schroten von Futtermitteln bestens zu empfehlen.

Leistung in der Stunde 12—25 Kilogramm.

Art. 233.	Preis der Mühle auf Eisengestell . . . . .	K 270.—
» 234.	Preis der Reserve-Mahlscheiben, per Paar . . . . .	» 15.—

## B. Neue Excelsior-Doppelmühle

für Kraftantrieb.

Riemenscheiben-Dimensionen . . . . .	250×80 mm
Umdrehungen derselben per Minute . . . . .	350
Leistung an Feinschrot in der Stunde . . . . .	130—160 kg
Leistung an Grobschrot in der Stunde . . . . .	250—300 >
Kraftverbrauch in Pferdestärken . . . . .	2½—3

Art. 235. Preis der Mühle auf eisernem Fussgestell mit loser und fester Riemenscheibe . . . . . K 330.—  
 » 236. Reserve-Mahlscheiben, per Paar . . . . . » 15.—

## Viehfutter-Dämpfer.

Meine Viehfutter-Dämpfer, Art. 237\* bis 240\*, erfreuen sich einer grossen Beliebtheit. Sie finden in allen Viehhaltungen die ausgedehnteste Anwendung.

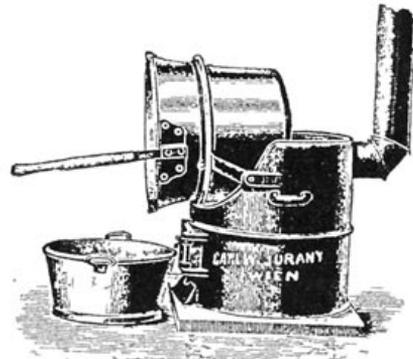
Leichte Handhabung!

Einfache Bauart!

Bequeme Reinigung!

Wenig Heizmaterial!

Billiger Betrieb!



Art. 237—240.

### Preise von Jurany's Viehfutter-Dämpfer »Fox«, Art. 237\*—240\*.

Art.	Inhalt circa Liter	Gewicht circa kg	Preise in Kronen		
			mit Eisenblech-kessel	mit Kupferkessel	mit verzinntem Kupferkessel
237*	75	130	180.—	225.—	242.—
238*	100	145	200.—	235.—	253.—
339*	125	160	210.—	250.—	272.—
240*	150	175	225.—	280.—	300.—

## Dampferzeuger etc.

Siehe in Abtheilung VIII meines Haupt-Kataloges.

## Kälber-Saugapparate.

Das künstliche Ernähren des Kalbes ist dem Saugenlassen am Mutterthier vorzuziehen, weil durch dasselbe die Ernährung eine gleichmässiger ist und namentlich das Abgewöhnen der Kälber ganz allmählich geschehen kann, wodurch ein Abfallen am Fleische vermieden wird.

Die hauptsächlichsten Vortheile des Apparates sind:

1. Das Kalb erhält nur die Hälfte der Muttermilch, die andere Hälfte kann nutzbringend verwertet werden.

## Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

2. Das Mutterthier magert nicht durch die Anstrengung und Aufregung des Säugens ab.

3. Dem jungen Thier kann in derselben Menge Nahrung der doppelte Nährgehalt zugeführt werden.

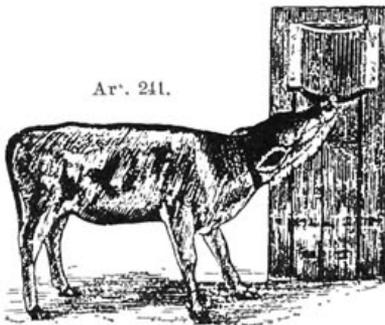
4. Das Kalb kann so lange am Apparat aufgezogen werden, bis es von selbst frisst; es fallen daher, da sonst das Kalb nach zwei bis vier Wochen vom Mutterthier abgesetzt werden muss, die Mühen des Fressenlernens, welche den Untergang vieler jungen Thiere zur Folge hat, weg.

5. Das Kalb gewöhnt sich, nach etwa drei Tagen vom Mutterthiere weggenommen, sofort an den Apparat.

6. Bei vorkommenden Krankheiten können dem Thiere die Heilmittel, ins Futter gemischt, ohne Mühe beigebracht werden.

### Kälbersäuger, Art. 241\*.

Dieser aus der Abbildung ersichtliche Apparat ist an den äusseren Kanten mit Flanschen versehen, die mit einer Sperrung ausgestattet sind. Sobald der Apparat zwischen den Leisten in den Schienen niedergelassen ist, verharrt er in dieser Lage und ist gebrauchsfertig.

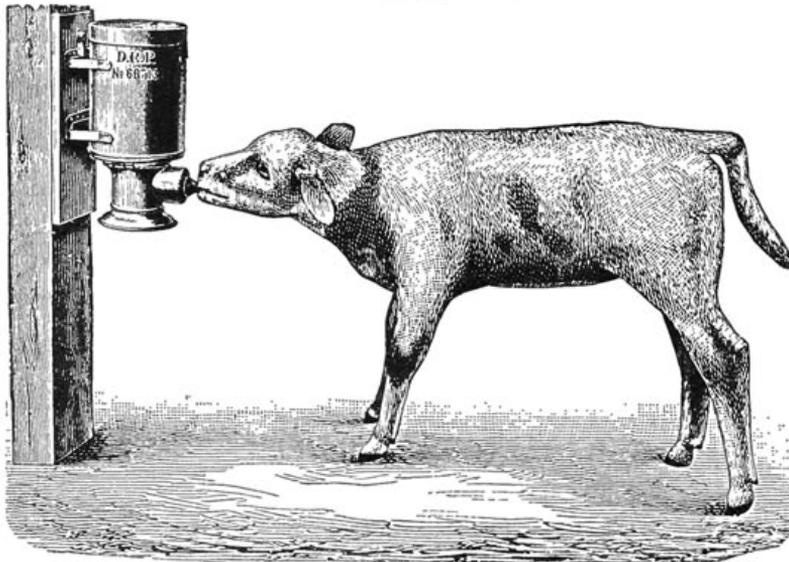


Art. 241.

#### Preis:

Art. 241*. Sammt zwei Befestigungsschrauben und Schienen . . . . .	K 9.—
> 241a. Reserveduten dazu, per Stück . . . . .	> —80

### Patent-Kälber-Saugapparat, Art. 242\*.



Art. 242.

**Preis:**

Art. 242\*. Kälber-Saugapparat nach der Patentconstruction:  
D. R. P. Nr. 66.713 . . . . . K 15.—

**Jurany's Kälber-Saugapparat »Triumph«, Art. 243.**

Dieser Apparat ist die **neueste und einfachste** Construction auf diesem Gebiete. Der Saugapparat »Triumph« besteht aus einem an die Wand zu hängenden Gefäß mit Stutzen zur Aufnahme des Duten. **Ausschütten der Milch etc. ist unmöglich**, da infolge einer sinnreichen Vorrichtung, die Milch nur dann in den Stutzen tritt, wenn das Kalb saugt.

**Preis:**

Art. 243. Gefäß sammt Stutzen, Ventil und Duten . . . . . K 13.50

**Jurany's Kälber- und Fohlensäuger, Art. 244\*.**

Dieser Apparat besteht aus einem circa 18 cm hohen Gefäß von circa 30 cm Durchmesser; im Deckel ist das Saugrohr angebracht (siehe Figur).

**Sehr bewährt!**



Art. 244.

**Preis:**

Art. 244\*. Gefäß sammt Deckel, Duten etc. K 10.—

Reserveduten per Stück K —.80 (Art. 241 a).

**Topf**

zum Kochen des Viehfutters.

		Verzinnt.			
Art.	245*	246	247	248	
Liter	10	15	20	25	
K	2.40	3.20	4.—	4.80	
Art.	249	250	251	252	
Liter	30	40	50	60	
K	5.60	7.20	8.80	10.40	



Art. 245/252.



Art. 253/255.

### Tränkeimer.

Aus Stahlblech, verzinkt.

Art.	253*	254*	255*
Liter	10	13	16
K	1.70	1.90	2.10

Wiederverzinnung und Reparatur meiner Milchwirtschafts-Geräthe besorge ich prompt, solid und billig.



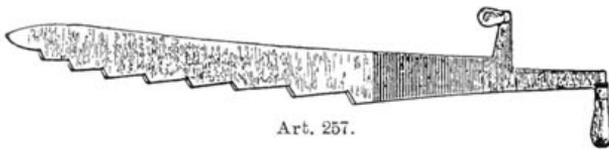
Art. 256.

### Allgäuer Melkstuhl

im Algäu und anderorts vielfach im Gebrauch, wird mit einem Riemen um den Leib des Melkers festgehalten, sehr praktisch.

Art. 256\*. Preis inclusive Riemen . . . . . K 5.—

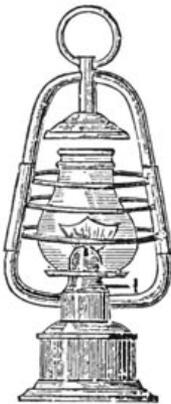
### Heu-, Stroh- und Dünger-Messer.



Art. 257.

Art. 257\*. Ein Stück K 10.—

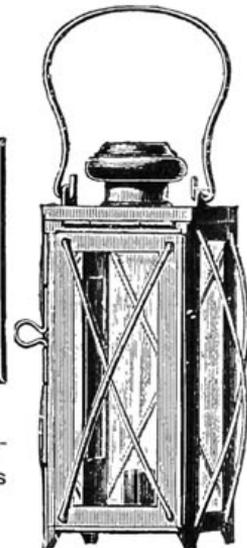
### Stall-Laternen.



Art. 258.

Art. 258*.	Patent - Sturm-	
	laternen f. Petro-	
	leum . . . . .	K 2.80
> 259*.	Stall-Laternen für	
	Kerzen . . . . .	K 1.40

Näheres über sonstige Beleuchtungsgegenstände siehe in Abtheilung X meines Haupt-Kataloges.

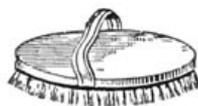


Art. 259.

## Patent-Rindvieh-Bürsten.

Diese Bürsten liefere ich nach Wunsch steif oder weich.

Art. 260* a) fünfzeihig, ohne Gurten . . . . .	K —.80
> 260* b) sechszeihig, > > . . . . .	> —.90
> 260* c) siebenzeihig, > > . . . . .	> 1.10



Art. 260.

## Thierärztliche Instrumente.

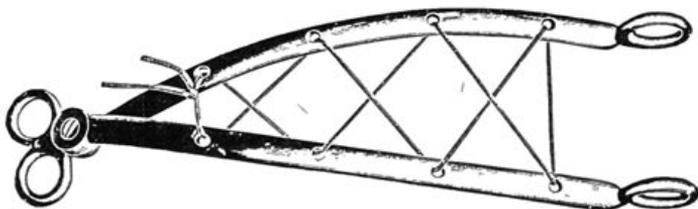
- Art. 261. Trocar für Rindvieh, mit 2 Canülen, mit Metallheft . . . . . K 4.30
- > 262. Trocar für Rindvieh, extra stark, mit 2 Canülen, mit Platte zum Anheften, nach Eber, mit Metallheft . . . . . K 5.80
- > 263. Trocar für Schafe, mit 2 Canülen, mit Metallheft . . . . . > 3.70
- > 264. Trocar, combinirt, für Rindvieh und Schafe, mit Metallheft, für Verbandtaschen passend . . . . . > 6.10
- > 265\*. Schlundsonde für Rindvieh, um fremde Körper aus dem Schlunde zu entfernen; auch als Schlundröhre verwendbar . . . . . > 21.30
- > 266. Schlundröhre aus einer Drathspirale, mit Lederbezug und Zinnmundstücken nebst Maulholz, für Rindvieh . . . > 9.40
- > 267. Dasselbe Instrument, nebst Maulholz, für Kälber und Schafe . . . . . 5.80
- > 268\*. Aderlasslancette . . . . . 1.80
- > 269. Einfache Fliete . . . . . > 2.20
- > 270. Eintheilige Fliete im Metallkasten . . . . . K 4.—
- > 271. Zweitheilige Fliete im Metallkasten . . . . . K 5.—
- > 272. Aderlassschnäpper für Pferde und Rindvieh, in Etui, verstellbar . . . . . > 17.20
- > 273. Dreitheilige Fliete im Metallkasten . . . . . K 6.20



Art. 265.



Art. 263.



Art. 274.

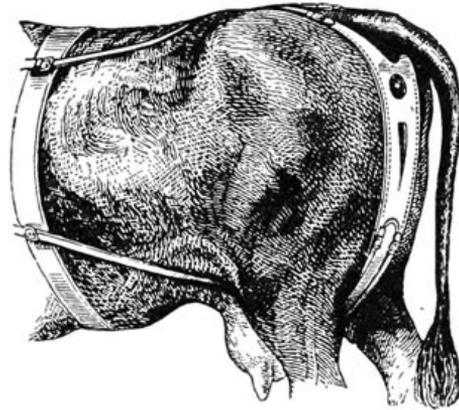
Art. 274\*. Trachtenzwinger, nach Brutscher, verstellbar. Bei diesem Instrument sind die beiden Schenkel beweglich verbunden. Derselbe kann den verschiedensten Grössen- und Weitenverhältnissen angepasst werden, je nachdem man das Band auszieht oder die Schnürung erweitert. Dieser Trachtenzwinger kann sehr tief angelegt und hiedurch das Rückwärtsdringen der Gebärmutter im Grunde verhindert werden . . K 8.80

Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

- Art. 275\*. Vorfalbandage aus Leder mit Segeltuchgurten . . . . . K 27.—  
 > 276\*. Pessarium, nach Chabert . . . . . > 12.—



Art 276.



Art. 275.

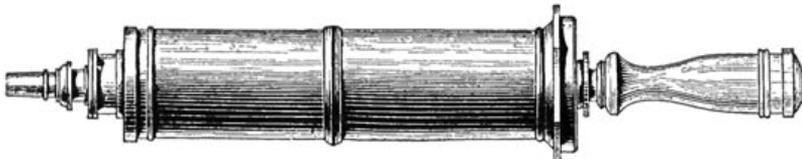


Art. 277.



Art. 278.

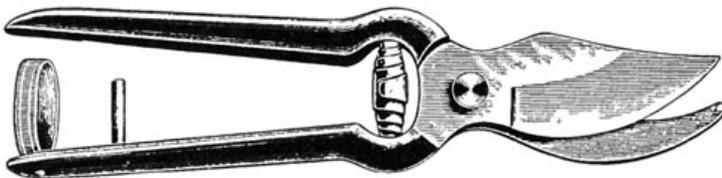
- Art. 277\*. Melkröhrchen von Bein . . . . . K —.6  
 > 278\*. Milchkatheter von Metall, nach Fürstenberg, 2 oder 3mm Durchmesser . . . . . > 1.50



Art. 279.



- Art. 279\*. Klystierspritze für Pferde, Rindvieh und Schafe, 1000 g . . . . K 16.—

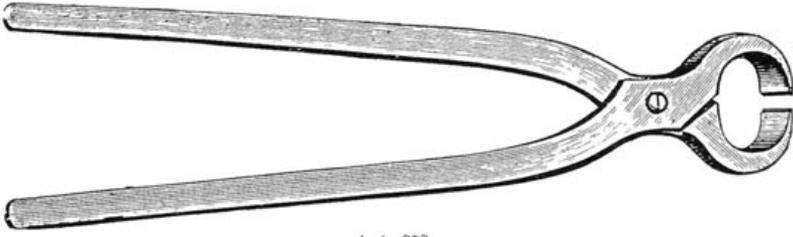


Art. 282.

- Art. 280. Klystierspritze für Pferde, Rindvieh und Schafe, 700 g . . . . K 13.65  
 > 281. > > > > > 600 > . . . . . > 10.—

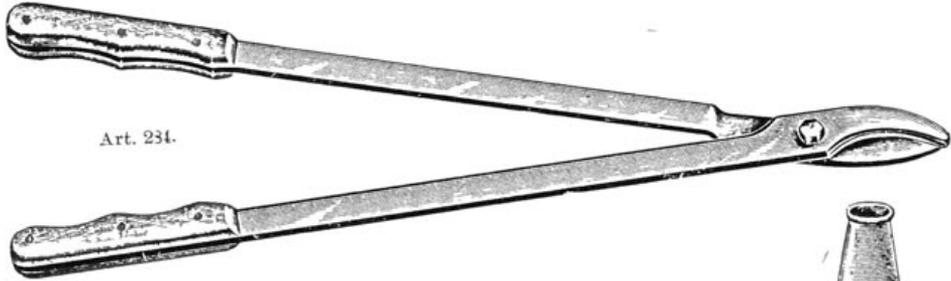
# Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

Art. 282\*. Klauenscheere für Rindvieh, mit Lederverschluss, 28 cm lang . K 4.40  
 » 283\*. Klauenzange . . . . . » 13.—



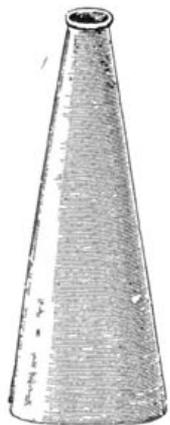
Art. 283.

Art. 284\*. Klauenscheere. Neueste Construction . . . . . K 24.—



Art. 234.

Bei den älteren Klauenscheeren machte sich vielfach der Übelstand bemerkbar, dass die Scheere beim Schneiden von harten Klauen oft abrutschte. Diesem Übelstand wird bei der Scheere nach Masch dadurch abgeholfen, dass am oberen Rand der nicht schneidenden Backe eine mit scharfen Kanten versehene Nute eingelassen ist.



Art. 285.

Art. 285\*. Eingebeflasche aus Weissblech in verschiedenen Grössen:

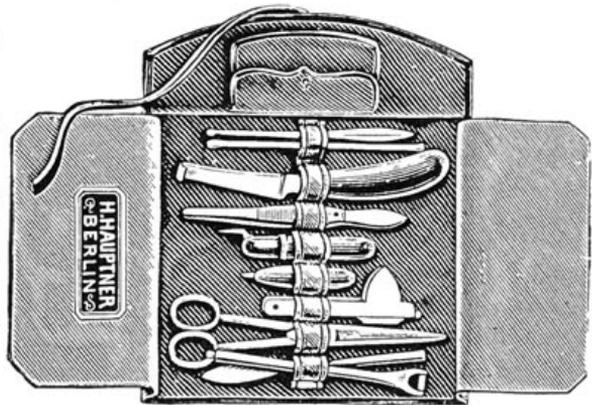
	a	b	c	d
K	2.—	2.40	3.—	4.—

## Verbandtaschen, Art. 286\*—290.

In allen Grössen und reicher Auswahl.

Specialoffert auf gefl. Anfrage gerne zu Diensten.

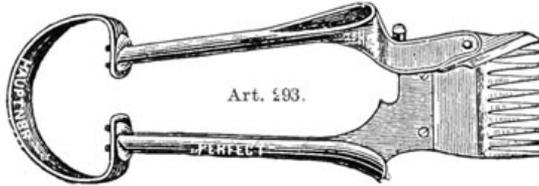
Art. 286\*. Enthaltend 11 thierärztliche Instrumente . . K 24.—



Art. 286.

Viehscheere »Perfect«.

Art. 295\* . . . . . K 4.80



==== Preise über Ohrmarken, Ohrzangen etc. auf Anfrage. ====

Tätowierzangen, Art. 294,

in verschiedenen Ausführungen. Näheres auf gefl. Anfrage.

Brennummern, Art. 295.

Offert auf Anfrage!

NB. Angabe der gewünschten Inschrift erbeten!

Stall-Thermometer.



Art. 783.

Art. 783\*. Einfaches Stall-Thermometer . . K 1.—  
> 784\*. Stall-Thermometer, nach Dr. Rueff.  
Glascylinder-Thermometer mit Cy-  
linder-Weingeistkugel und Papier-  
scala; mit Angabe der Stalltem-  
peratur. Theilung — 2 bis + 25° R  
in 1/1°, in Eichenholzfassung . . . > 4.20



Art. 784.

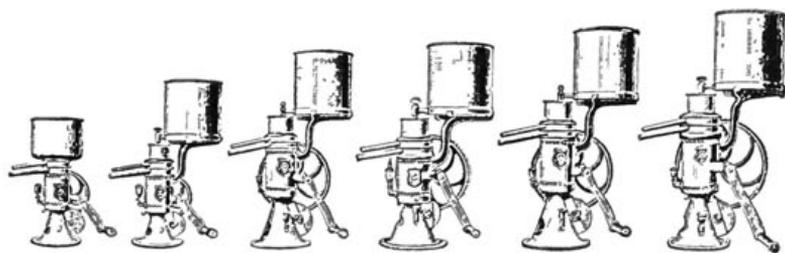
|| Ausser den hier angeführten liefere ich sämtliche anderen Stallartikel zu billigsten Preisen in anerkannt guter Ausführung. Man hole, unter genauer Angabe des Gewünschten, **Specialoffert** ein.



Abtheilung III a.

# Milchbehandlung. Rahm- und Butter-Bearbeitung.

(Für kleinere Milchwirtschaften.)



**NB.** Milch- und Butterbearbeitungs-Maschinen für Kraftbetrieb,  
siehe in Abtheilung IIIb des Haupt-Kataloges.



## A. Die Butterbereitung.

Zweck dieser Zeilen soll es sein, einige kurze Andeutungen für die Einrichtung einer kleinen Milchwirtschaft für die Wirtschaft zu geben. Es wird vorausgesetzt, dass die Entrahmung der Milch in der üblichen Weise durch den »Kronen-Separator« erfolgt und das früher gebräuchliche Sattenverfahren nicht mehr in Anwendung kommt.

Im allgemeinen ist stets zu empfehlen, für die Milchbehandlung einen besonderen Raum zu wählen. Auf jeden Fall muss davon abgerathen werden, die Milch im Stalle selbst zu separieren. Am besten geschieht es in der sogenannten Milch-kammer. Diese muss sich durch peinliche Reinlichkeit und Ordnung auszeichnen; sie muss sehr oft gelüftet und gereinigt werden. Andere Gegenstände als Milch und Milchproducte darf man in der Milchammer nicht aufbewahren, da die Milch sonst leicht unangenehme Gerüche annehmen könnte. Speisenvorräthe etc. gehören also nicht in die Milchammer. Den Fussboden halte man stets recht sauber, was sich am besten dann ermöglichen lässt, wenn er aus einfachen Steinplatten oder gewöhnlichen Mauerziegeln besteht. Die Wand und die Decke streicht man am besten mit einfacher Ölfarbe oder mit gewöhnlicher Kalkmilch an und erneuert letzteren jedes Jahr mindestens einmal.

Die in der Milchwirtschaft zur Verwendung kommenden Milch-Transportgefässe sollen aus möglichst gut verzinnem Eisenblech bestehen. Diese haben vor Holz den Vortheil, dass sie leichter sind und sich besser reinigen lassen und dass eine Pilz-bildung hintangehalten wird. Jedoch kann nicht dringend genug empfohlen werden, nur gut verzinnte Geräte zu verwenden, da mangelhaft verzinnte Gegenstände oft schlechter sind als unverzinnete. Lässt die Verzinnung nach, so versäume man nicht, die betreffenden Geräte zwecks Neuverzinnung sogleich an die Verzinnungs-Anstalt zu senden. Die Reinigung dieser Blechgefässe geschieht am einfachsten dadurch, dass man sie zuerst mit kaltem Wasser ausspült und sodann mit heissem Soda-wasser auswäscht. Hienach übergiesst man sie nochmals mit kaltem Wasser und stellt sie zum Trocknen auf. Von Zeit zu Zeit wende man statt des Sodawassers eine aus gelöschtem Kalk und Wasser hergestellte Kalkmilch an. Mit dieser reinige man insbesondere auch die Butterknetter, Knetbreter, Buttermaschinen etc.

Über die Behandlung des Separators sei hier nichts weiter hervorgehoben, sondern nur auf die jedem Separator beigegebene genaue Gebrauchsanweisung sowie die in meinem Special-Prospecte I enthaltene Abhandlung über die Separatoren verwiesen.

Im grossen und ganzen mag nochmals betont sein, dass Reinlichkeit der erste Grundsatz auch für jede kleinere Wirtschaft sein muss. Nur wenn eine entsprechende Reinlichkeit bei der Milchgewinnung und Milch-behandlung befolgt wird, ist man im Stande, ein gutes Product zu erzielen und die Milch gut zu verwerten.

### I.

Bei der

## Obers-Behandlung\*)

ist zu beachten, ob aus dem Obers eine Sauer- oder Süssrahm-Butter erzeugt werden soll. Will man **Sauer-Rahm-Butter** erzeugen, so beachte man Folgendes:

\*) Den abgeschiedenen Fettstoff der Milch bezeichnet man mit Rahm, Sahne oder Obers.

Sobald das Obers aus dem Separator kommt, muss es abgekühlt und in die Milchammer gebracht werden. Das Abkühlen des Obers sogleich nach dem Separieren ist bei Herstellung der Sauerrahm-Butter stets erforderlich und trägt wesentlich zur Erzeugung einer guten Butter bei. Man kann diese Abkühlung auf verschiedene Art erreichen. Besonders beliebt sind die Rahmkühler, nach Art. 310, die eine runde Form haben und bei Vermeidung aller Ecken sich leicht reinigen lassen. Das Wasser, das diesen Kühler durchströmt, kann entweder aus einem höher stehenden Reservoir entnommen oder mittels der Flügelpumpe, Art. 311/312, hindurchgepumpt werden. Nachdem diese Abkühlung vor sich gegangen ist, wird das Obers in die circa 15–20° C. warme Milchammer gebracht. Diese Temperatur muss stets eingehalten werden, weshalb man die Milchammer im Winter heizen muss. Ein Thermometer in der Milchammer muss eine stete Controle ermöglichen. Nun überlässt man das Obers eine Zeitlang sich selbst, damit es den Säuerungsprocess durchmacht und für die Verbutterung entsprechend angesäuert wird. Geht das Ansäuern nicht schnell genug vonstatten, so kann man ihm dadurch nachhelfen, dass man eine geringe Menge saurer Magermilch (keine Buttermilch) beifügt, die seit dem vorhergehenden Tage gestanden hat. Nach circa 24–36 Stunden dürfte das Obers dann entsprechend sauer sein. Dieser Säuerungsprocess kann auch in der Art eingeleitet werden, dass man das Obers solange in ein Wasserbassin stellt und dieses Wasser dann so temperiert, dass das Obers stets eine Wärme von 15° C. besitzt. Bezüglich der Ansäuerung mag noch erwähnt sein, dass nicht zu rathen ist, zum Ansäuern Buttermilch zu verwenden, da diese stets den Nachtheil hat, dass sich in ihr die schädlichen Mikro-Organismen leichter als in der Magermilch einnisten.

Bezüglich der Verbutterung des Rahmes von mehreren Gemelken sei betont, dass es nicht rätlich ist, das Obers von mehr als drei Gemelken zu sammeln. Um zu controlieren, ob der Säuerungsgrad des Rahmes der richtige ist, stecke man den Butterspatel in den Rahm; wenn dieser beim Herausziehen gleichmässig von dem Butterspatel abfließt und nur einen glänzenden Überzug zurücklässt, ist der richtige Säuerungsgrad des Rahmes erreicht. Bei einiger Übung wird man sich bald einen Überblick über diese Controle verschaffen.

### II.

## Die Süssrahmbutter-Bereitung

kommt erst solange in Anwendung, als die Separatoren sich eingebürgert haben, denn früher war man darauf angewiesen, das Obers von einer sauer gewordenen Milch zu verbuttern. Der Separator jedoch liefert sowohl süssten Rahm als auch süsse abgerahmte Milch.

Bei der Süssrahmbutter-Bereitung ist strengstens darauf zu sehen, dass das Obers sehr stark abgekühlt wird und dass es möglichst nicht länger als 18 Stunden aufbewahrt wird. Es empfiehlt sich, den Rahm, sowie er aus dem Separator kommt und über den Kühler gelaufen ist, in die sogenannten Rahmständer zu füllen und ihn in kaltes Wasser zu stellen. Zu diesem Zwecke benützt man am besten ein aufgemauertes Bassin, das mit kaltem Wasser angefüllt und eventuell durch Hinzufügen von Eisstücken im Sommer gekühlt wird. Will man den Rahm im Winter anwärmen, so geschieht dies entweder dadurch, dass man das Wasser dieses Bassins erwärmt oder dadurch, dass man in den Rahm die mit warmem Wasser gefüllten Temperier-Büchsen hängt. Diese Büchsen kann man übrigens auch mit Eis oder kaltem Wasser füllen und auf diese Weise eine Abkühlung des Rahmes herbeiführen. Die beste Temperatur für die Süssrahmbutter-Gewinnung soll im Sommer höchstens 12° C. und im Winter höchstens 15° C. betragen. Bei der Sauerrahm-gewinnung muss man möglichst die Temperatur von 15° C. einhalten, wie bereits erwähnt wurde.

III.

Sobald das Obers entsprechend vorbereitet ist, kann

## das Buttern

beginnen. Neben der Obers-Temperierung ist der Butterungs-Process das wichtigste Moment bei der Herstellung eines guten Productes. Zunächst kommt natürlich sehr viel darauf an, welche Art Maschine man bei dem Buttern benützt; es kommen hierbei in Betracht:

1. Das Holstein'sche Butterfass, Art. 3017.
2. Das Victoria-Butterfass, Art. 301.
3. Jurany's Kronen-Buttermaschine, Art. 302.

Welche Buttermaschine sich nun für einen speciellen Fall am besten eignet, lässt sich nicht ohneweiters sagen, sondern hängt von den näheren Umständen ab. Im allgemeinen mag daran festgehalten werden, dass für eine kleinere Wirtschaft »Jurany's Kronen-Buttermaschine«, Art. 302, für eine mittlere die »Victoria-Buttermaschine« und für eine grössere Wirtschaft das »Holstein'sche Butterfass« in Betracht kommt. Die Dauer des Butterungs-Processes soll durchschnittlich 30 bis 40 Minuten währen. Nur bei den kleineren Maschinen (Jurany's Kronen-Buttermaschine z. B.) kann sie auf circa 25 Minuten beschränkt werden. Geht das Buttern schneller von statten, so ist zu befürchten, dass die Ausbutterung eine ungenügende ist.

Der Grund für zu schnelles Buttern kann liegen:

1. An zu hoher Temperatur des Obers.
2. An zu schnellen Umdrehungen der Buttermaschine.
3. An zu dickem Rahm.

(Um die richtigste Butterungszeit und die beste Buttersausbeute zu erhalten, ist es empfehlenswert, vor dem Buttern das Süssobers im Sommer auf circa 11° C. und den Sauerrahm auf circa 15° C. herunter zu kühlen; im Winter temperiere man das Süssobers auf circa 15° C. und das saure Obers auf circa 18° C.)

Beim Buttern selbst achte man darauf, dass der Süssrahm etwas langsamer verbuttert werden kann wie der saure.

Es ist nöthig, den Butterungsprocess während des Butterns genau zu beobachten, damit der Rahm, resp. die Butter nicht überarbeitet wird. Sobald der Rahm eine körnige Consistenz annimmt, kann man mit dem Buttern aufhören. Bei dem Holstein'schen Butterfass treibe man dann mit dem Schlägel die Butter zu einem Klumpen zusammen; bei dem Victoria-Butterfass geschieht dies mit Hilfe der Butterspatel und des Buttersiebes, während man bei meinem Kronen-Butterfass dies einfach dadurch erreicht, dass man die Kurbel etwas langsamer umdreht und die Butter dadurch nöthigt, sich an der Einsatzwand abzusetzen. Sodann nehme man bei dem »Holstein'schen« und bei dem »Victoria-Butterfass« mit Hilfe eines Haarsiebes die Butter heraus und lege sie in die Butterwanne. Die der Butter anhaftenden Buttermilchtheile entfernt man dann durch Kneten und stellenweise auch durch Waschen mit Wasser. Zu der letzteren Manipulation darf selbstverständlich nur gutes, reines Wasser benützt werden. Im allgemeinen muss jedoch hievon ganz abgerathen werden. — Das Kneten der Butter geschieht auf den Knetbrettern, und zwar entweder auf meinem Rotations-Butterknetter mit Eisengestell, Art. 3018, auf meinem Rotationstischknetter, Art. 303, auf meinem Butterknetbrett, Art. 304, oder meinem Rotierbuttermaschine, Art. 305.

Beim Kneten achte man darauf, dass die Hand so wenig wie möglich mit der Butter in Berührung kommt. Die Butterstecher, Butterspatel etc. allein müssen die Butter wenden, zusammenrollen etc., ohne dass die Hand direct die Butter berührt. Nach dem Kneten lege man die Butter in den Buttertrog oder auf eine Butterbank, bis sie später nochmals geknetet und der letzte Rest des Wassers

## Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

bis zu einer gewissen Grenze entfernt wird. Sodann wird die Butter, wenn sie verkauft werden soll, signiert. Hiezu bedient man sich der Butterformen, Art. 314/335, oder der Butterstempel, Art. 336/341.

Die **Verpackung** der Butter geschieht in **Pergamentpapier**. Anderes Papier darf auf keinen Fall verwendet werden, da es die Qualität der Butter nachtheilig beeinflusst und der Butter ein schmieriges Aussehen gibt.

Wenn die Butter eine schlechte Qualität aufweist und dies auf den Butterungsprozess zurückzuführen sein sollte, so ist zu untersuchen:

1. Ob das Butterfass mit der vorgeschriebenen gleichmässigen **Geschwindigkeit** gedreht wurde.
2. Ob das Obers die richtige **Temperatur** aufwies.
3. Ob das Butterfass mit der vorgeschriebenen **Füllung** arbeitete.
4. Ob alle **Geräthe** gut **gereinigt** und **trocken** waren.
5. Ob das **Sonnenlicht** auf die Butter oder auf die **Temperatur** der **Milchkammer** eingewirkt hat.
6. Ob bei der **Bereitung** der Butter, beim **Kneten** etc. die Butter nur mit **Holzspateln** und **nicht mit den Händen** berührt worden ist.

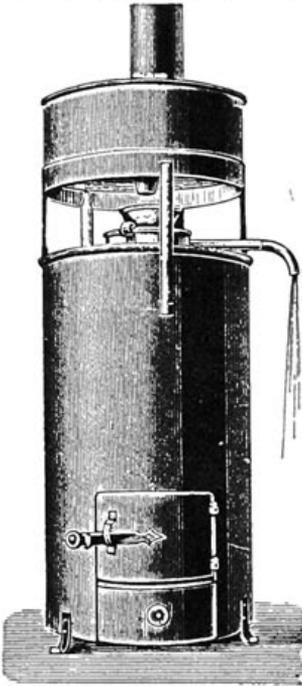
Weiteres über die **Behandlung der Separatoren** siehe in Abtheilung I meines Haupt-Kataloges. Die **Buttermaschinen** für **Kraftbetrieb** finden ihre Besprechung in Abtheilung III b des Haupt-Kataloges. Über sonstige Molkerei-Bedarfs-Artikel verlange man meinen **Special-Preis-Courant VI/XII**.

### B. Die Milcherhitzer.

Über die **zweckmässigste Vorwärmung** der Milch zum **Entrahmen** sei erwähnt, dass man sich hiezu bei kleineren Betrieben am besten meines

#### Milchvorwärmers mit directer Beheizung, Art. 306\*,

bedient. Das Äussere dieses Vorwärmers ist aus nebenstehender Fig. 306 ersichtlich. Er ist sehr einfach gebaut und zeichnet sich durch kräftige Erhitzung der Milch mit **wenig Brennmaterial** aus.



Art. 106

#### Preise der Milchvorwärmer mit directer Feuerung.

Art. 306*. a)	Stundenleistung bis	400 Liter	K 150.—
> 306*. b)	>	600	> > 180.—
> 306*. c)	>	800	> > 230.—
> 306*. d)	>	1000	> > 270.—
> 306*. e)	>	1200	> > 330.—
> 306*. f)	>	1500	> > 360.—

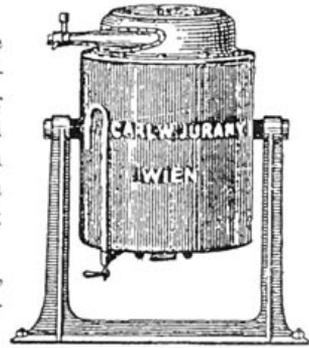
NB. Dieser Vorwärmer wird auch in jeder anderen verlangten Grösse auf Bestellung angefertigt.

Dieser Vorwärmer kann an jedem beliebigen Orte aufgestellt werden. Zum Abzug der Rauchgase genügt ein **einfacher Kamin**.

## Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

In grösseren Milchwirtschaften ohne Dampfanlage empfiehlt sich der Einbau eines besonderen **Dampf-erzeugers**, dessen verschiedene Typen aus meiner **Special-Preisliste Nr. VIII** zu ersehen sind. In diesem Fall speist man den Vorwärmer mit dem Dampf, der im Dampfzeuger erzeugt wird. Meine für diesen speciellen Fall construierten Milchvorwärmer sind **ohne Rührwerk** gebaut und mit **Regenerativwirkung** versehen.

Die Construction entspricht meiner Erhitzer-Type I, die in Abtheilung IIIb meines Kataloges eingehend besprochen ist. (Siehe nebenstehende Figur!)



Art. 3001.

### Preise meiner mit directem Dampf oder mit Wasser geheizten Milchvorwärmer »Primus«, Art. 3001\*.

Art. 3001*.	a)	Stundenleistung bis zu 400 Liter	.....	K 260.—
> 3001*.	b)	> > 600 >	.....	300.—
> 3001*.	c)	> > 800 >	.....	320.—
> 3001*.	d)	> > 1000 >	.....	340.—
> 3001*.	e)	> > 1200	.....	380.—
> 3001*.	f)	> > 1500	.....	400.—

Diese mit directem Dampf oder warmem Wasser gespeisten Milchvorwärmer können auch mit **Rührwerk** hergestellt werden, und zwar wende ich in diesem Falle eine Construction an, die meiner Vorwärmer-Bauart für Dampfbetrieb ähnelt und an Solidität alle anderen Constructions übertrifft. (Siehe Abtheilung »Milchbehandlung« [Milcherhitzer] meines Kataloges.)

### Preise meiner mit Dampf geheizten Milchvorwärmer mit Rührwerk für Handbetrieb, Art. 307.

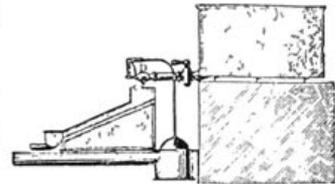
Art. 307.	a)	Stundenleistung bis zu 600 Liter	.....	K 310.—
> 307.	b)	> > 800	.....	345.—
> 307.	c)	> > 1000	.....	410.—
> 307.	d)	> > 1500	.....	500.—

NB. Diese Type wird auch in jeder anderen gewünschten Grösse geliefert. Die Preise verstehen sich incl. Dampfzuleitungsstutzen und Condenswasser-Ablasshahn.

Ein zwecknässiger Milchvorwärmer für kleine Milchwirtschaften ist

### Jurany's Treppenvorwärmer, Art. 308\*.

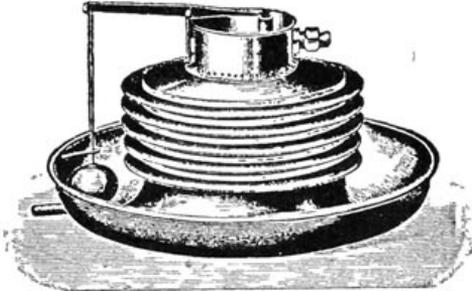
Dieser Apparat lässt sich bequem zwischen dem Vollmilch-Reservoir und dem Separator einschalten und nimmt in der Höhenlage nur wenig Raum ein. Dieser Treppenvorwärmer muss mit einem Warmwasser-Ofen, resp. mit einer Warmwasser-Heizung oder mit einem Dampfzeuger verbunden werden. Die richtige Temperatur lässt sich dann mit Leichtigkeit erreichen.



## Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

Art. 308*	a)	für jede Art Hand-Separatoren . . . . .	K	100.—
> 308*	b)	> 600 Liter stündlicher Leistung . . . . .	>	120.—
> 308*	c)	> 1000 > > > . . . . .	>	215.—
> 308*	d)	> 1500 > > > . . . . .	>	300.—
> 308*	e)	> 2000 > > > . . . . .	>	410.—

### Runder Cylinder-Vorwärmer für Dampfheizung, Art. 309\*.



Diese Constructionsart ist in kleineren Molkereien sehr beliebt und zeichnet sich vor allem dadurch aus, dass der Milchzufluss zum Separator durch eine einfache Regulierungs-Vorrichtung geregelt wird und dass die Leistungsfähigkeit eine ziemlich hohe ist.

Art. 309*	a)	für stündliche Leistung bis circa 500 Liter . . . . .	K	150.—
> 309*	b)	> > > > > 800 > . . . . .	>	200.—
> 309*	c)	> > > > > 1100 > . . . . .	>	240.—
> 309*	d)	> > > > > 1500 > . . . . .	>	280.—

## C. Die Buttermaschinen.

Buttermaschinen für Handbetrieb.

### Jurany's Holstein'sche Buttermaschine in Eisengestell, Art. 3017\*.

Diese Maschine eignet sich vorzüglich für eine Milchwirtschaft mittleren Umfangs. Sie besteht aus einer Eichentonne, die in einem Eisengestell drehbar angebracht ist. Die Bedienung ist äusserst einfach, die Bauart kräftig und solid; der Gang ist äusserst ruhig; die Verbutterung erfolgt in verhältnismässig kurzem Zeitraume und liefert ein gutes Product.

#### Preise der Holstein'schen Buttermaschine.

Art. 3017*	Antrieb	Totalinhalt	Verbuttert bei 1/2 Füllung	Preis
		Liter		Kronen
a	Handbetrieb, ohne Gestell . . . . .	20	10	42.—
b	> > > . . . . .	30	15	60.—
c	> auf Eisengestell . . . . .	30	15	72.—
d	> > > . . . . .	60	30	120.—
e	> > > . . . . .	100	50	180.—

Jurany's Victoria-Buttermaschine in Eisengestell, Art. 301\*.

Bei dieser Construction ist eine Tonne in einem Eisengestell um seine Verticalachse drehbar angebracht. Die einfache Einrichtung hat eine heftige Erschütterung des Rahmes zur Folge. Dadurch wird die Butterungszeit auf ein Minimum beschränkt und die Qualität der Butter gehoben.



Art 3017\*.

Jurany's Holstein'sche Buttermaschine in Eisengestell.

Diese Victoria-Buttermaschine wird eventuell auch mit Schlagleisten-Einsatz geliefert, wenn die Butterungszeit noch verringert werden soll. In der Regel ist dies jedoch nicht nöthig.

Preise von Jurany's Victoria-Buttermaschine

Art. 301*	Totalinhalt Liter	Verbuttert bei ein Drittel Füllung Liter	Preis in Kronen
a	30	10	60.—
b	50	17	76.—
c	75	25	88.—
d	100	33	100.—
e	150	50	120.—
f	200	67	140.—

(Schlagleisten-Einsatz eventuell separat K 15.—.)



Art. 301.

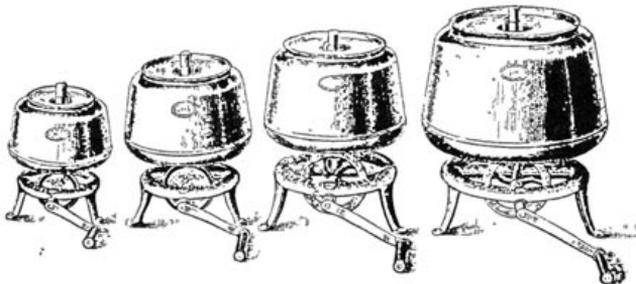
Jurany's Kronen-Buttermaschine, Art. 302\* (Patent),

ist die neueste Construction aller Hand-Buttermaschinen. »Der Pilger« schreibt hierüber Folgendes:

»Für jeden Landwirtschaftsbetrieb, der zum Entrahmen der Milch einen Separator benützt, ist es von grosser Wichtigkeit. eine gute Butterungsmaschine

## Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

zu benützen. Denn, was nützt es, wenn man mit dem Separator zwar einen guten Rahm, aber mit einer fehlerhaften Buttermaschine trotzdem eine schlechte Butter gewinnt. In dieser Beziehung wird von den Landwirten leider sehr viel gesündigt. Zum Theil ist die Schuld daran weniger bei ihnen zu suchen, als vielmehr in dem Umstande, dass wir verhältnismässig sehr wenige gute kleine Buttermaschinen für Handbetrieb besitzen. Entweder sind sie zu theuer oder so compliciert gebaut, dass sie in keiner Weise als praktisch bezeichnet werden können. Diese in den Milchwirtschafts-Geräthen bestehende Lücke füllt in guter Weise die neue patentierte »Kronen-Buttermaschine« aus, die jetzt von der Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien, in vier verschiedenen Grössen angefertigt wird, sich daher für jeden Landwirt eignet, und sich bereits in der Praxis sehr bewährt hat. Sie zeichnet sich vor allem durch ruhigen Gang, gute Ausbutterung, leichte Reinigung und, was das wichtigste ist, durch sehr billigen Preis aus. Sie wird bereits von K 25.— an geliefert, und die mit dieser Maschine vorgenommenen Versuche ergaben, dass man in ca. 20 Minuten die denkbar beste Butter erhält etc.»



Art. 302.

Es sei hiezu nur bemerkt, dass diese Maschine in der Praxis bereits vielfach Anwendung gefunden und sich äusserst gut bewährt hat. Diese Maschine wird sowohl mit Blechgefässen als auch mit Holzgefässen geliefert. Der Preis bleibt derselbe.

### Preis von Jurany's Kronen-Buttermaschine, Art. 302\*.

	Nr.	a	b	c	d	
Verbuttert . . . . .	4	8	12	20		Liter Rahm
		K 25.—	35.—	45.—	60.—	

## D. Sonstige Milchwirtschaftsgeräte.

### Jurany's Cylinder-Berieselungskühler, Art. 310\*.

Dieser Kühlapparat besteht, wie aus beistehender Figur hervorgeht, aus dem Vertheilungsbecken, dem Berieselungscylinder und dem Auffangbecken. — Die abzukühlende Flüssigkeit, Milch oder Rahm, ergiesst sich aus dem oberen Ver-

## Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

theilungsbecken über den gewellten Kühlcylinder und rieselt in gleichmässig dünner Schicht über dessen Kühlflächen in das untere schalenförmige Auffangbecken. Das Kühlwasser tritt durch ein Zuleitungsrohr unten in den Apparat, circuliert im Schlangenlauf durch dessen aus Röhren gebildetem Kühlkörper und tritt durch ein oberes Ableitungsrohr, an welches ein Rohr oder ein Schlauch befestigt werden kann, innerhalb des Kühlcylinders wieder aus.

Besonders vortheilhaft ist die runde Form dieser Kühler, weil dadurch Ecken vermieden werden. Die Kühlfläche ist überall glatt und äusserst bequem zu reinigen. Alle Theile, welche mit der Milch in Berührung kommen, sind dem Auge sichtbar.

Die Milch wird sogleich nach dem Melken auf den Apparat gebracht und auf 1° über die Kühlwassertemperatur abgekühlt.

Das zum Kühlen der Apparate, Art. 310, erforderliche Wasser wird aus einem höher stehenden Reservoir dem Kühler zugeleitet oder mit Hilfe der Flügelpumpen, Art. 311 und 312, durch den Kühler hindurchgepumpt.



Art. 310.

### Preise von Jurany's Milch-Berieselungskühler, Art. 310\*.

Art. 310*.	Höhe der Kühlfläche Meter	Durchmesser des Kühlcylinders Meter	Kühlt per Stunde Liter	Preis in Kronen
<i>a</i>	0·26	0·19	80	60.—
<i>b</i>	0·27	0·25	100	70.—
<i>c</i>	0·35	0·25	180	90.—
<i>d</i>	0·40	0·32	300	110.—
<i>e</i>	0·47	0·41	500	160.—
<i>f</i>	0·55	0·50	800	220.—
<i>g</i>	0·60	0·62	1200	310.—
<i>h</i>	0·70	0·76	1800	420.—

### Flügelpumpen für Milchkühler, Art. 311\*, 312\*.

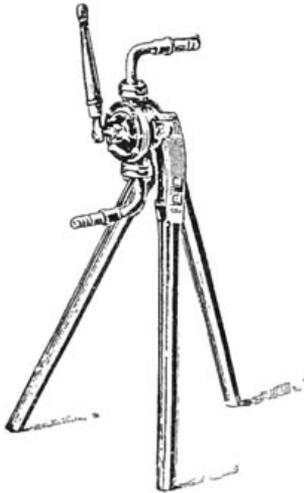
#### I. Flügelpumpe mit Holz- oder Eisengestell.

Art. 311\*. *a*) Leistung per Minute 18½ Liter, Preis K 40.— (für Kühler, Art. 310 *a—e*, passend).

*b*) Leistung per Minute 30 Liter, Preis K 50.— (für Kühler, Art. 310 *f—h*, passend).

II. Flügelpumpe zum directen Einschalten in die Rohrleitung.

Diese vorzüglichen Pumpen werden in Eisen mit Messingflügel oder auch ganz aus Messing in 13 Grössen erzeugt. Dieselben arbeiten als Saug- und Druckpumpen; saugen mit Anwendung eines Aufsaugventils auf 7 1/2 Meter und drücken bis zu einer Höhe von 35 bis 40 Meter. Können zum Fördern von Milch, Wasser, Wein etc. verwendet werden.



Art. 311.



Art. 312.

Art. 312*	Für Rohr- anschluss von engl. Zoll	Theoretische Leistung per Minute		Doppeltwirkend	
		doppelt- wirkend ca. Liter	vierfach- wirkend ca. Liter	Eisengehäuse mit Messing- flügeln	ganz aus Messing
				Kronen	Kronen
a	3/8	12	—	19.80	30.—
b	1/2	18.5	—	21.—	34.90
c	3/4	30	40	24.—	39.90
d	1	33	45	28.90	51.—
e	1 1/4	45	65	36.—	72.—
f	1 1/4	60	90	44.70	88.20
g	1 1/2	85	110	50.65	108.—
h	1 1/2	100	140	60.—	121.—
i	2	130	160	72.—	154.—
k	2	175	210	90.—	193.—
l	2 1/2	210	290	120.—	245.—
m	3	240	370	162.—	326.—
n	3	300	450	210.—	410.—

=====  
 Weiteres über Pumpen siehe in meinem  
 Special-Kataloge VIII über »Kraft-Motore«.

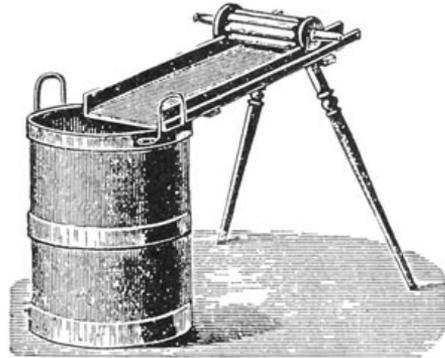
## E. Butterknet-Apparate.

### Butterknet-Maschinen für Handbetrieb.

Die Butterknet-Maschinen haben den Zweck, das in der Butter enthaltene Wasser zu entfernen, um der Butter eine feste Consistenz zu geben.

#### Jurany's Butterknetbrett, Art. 304\*.

Dieses Butterknetbrett ist aus bestem Buchenholze hergestellt. Es wird in der Weise benützt, dass die eine Seite, wie aus der Fig. 304 ersichtlich, auf irgend eine Unterlage, am besten auf einen Milchständer, gestellt wird. Mit einer gerippten Walze, die auf und nieder bewegt wird, kann man die Buttermilch bequem entfernen. Die Buttermilch läuft durch zwei seitlich angebrachte Rillen in das untergestellte Gefäss.

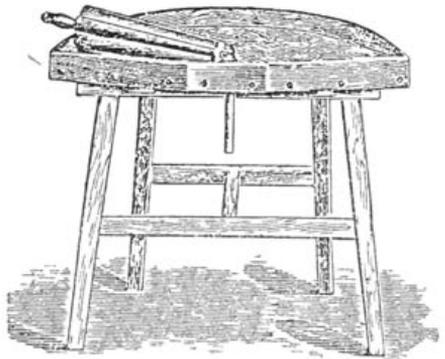


Art. 304.

Art. 304\*. Preis . . . . . K 14.—

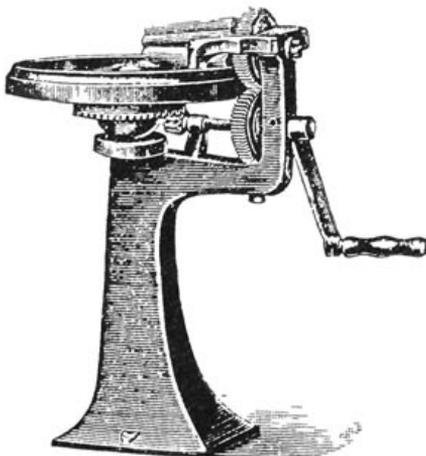
#### Jurany's Rotier-Butterknetbrett, Art. 303\*.

Dieses Butterknetbrett wird so benützt, dass die Butter, nachdem sie auf den unteren Teller gelegt ist, durch Hin- und Herbewegen der Walze geknetet wird. Das Butterwasser läuft durch eine angebrachte Rinne in das untergestellte Gefäss.



Art. 303.

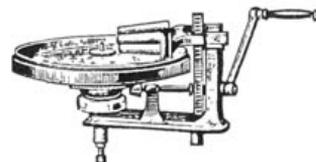
Art. 303\*. a) Preis excl. Gestell K 30.—  
 > 303\*. b) > mit > 40.—



Art. 3018a-d.

#### Jurany's Butterknet-Maschine mit freiliegender Walze und Teller, Art. 3018\* und 305\*.

Diese Maschine lässt sich äusserst leicht handhaben. Jedes Kind kann diese Maschine durch einfaches Drehen in Bewegung setzen. Die Construction dieser Butterknet-Maschine ist ganz der Construction meiner Buttermaschinen für Kraftbetrieb ähnlich. Obgleich die Construction ebenso kräftig ist, ist der Preis nicht erhöht.



Art. 305.

# Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

## Preise von Jurany's Butterknet-Maschine mit freiliegender Walze und Teller, Art. 3018\* und 305\*.

Art.		Teller-Durchmesser	Leistung per Stunde	Preis in Kronen
305*	Für Handbetrieb ohne Eisengestell (wie Fig.) . . . . .	600 mm	circa 30 kg	100.—
3018* a)	Mit hohem Eisengestell . . . . .	800 >	> 65 >	170.—
3018* b)	> > > . . . . .	1000 >	> 100 >	230.—
3018* c)	> > > . . . . .	1100 >	> 125 >	300.—
3018* d)	> > > . . . . .	1200 >	> 160 >	340.—

NB. Näheres über meine Butterknet-Maschine für Kraftbetrieb, siehe in Abtheilung III b meines Haupt-Kataloges.



Art. 313.

## Buttertrog

aus Ahorn.

Art. 313* a)	90 cm lang . . . . .	Preis K 20.—
> 313* b)	100 > > . . . . .	> > 24.—
> 313* c)	120 > > . . . . .	> > 30.—

## Butterbank.

Art. 313. d) 2 m lang . . . . . Preis K 50.—

## Butterformen.

### I. längliche Butterformen.



Art. 314/317.

	Art. 314*	315*	316*	317*
Inhalt dg ca. . . . .	12½	25	50	100
Preis K	1.50	2.20	3.20	5.50

Butterformen mit geriffelten Rändern, länglich-viereckig (wie Figur) oder oval, mit verschiedenen Figuren, je nach Wunsch.

### II. runde Butterformen.

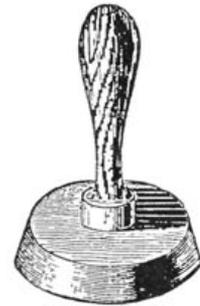
	Art. 329	330	331	332	333	334	335
Inhalt dg ca. . . . .	2	3	8	12½	25	50	100
Preis K	—50	—60	—70	1.—	1.50	2.50	5.50

## Butterstempel

zum Signieren der Handelsbutter mit beliebiger Aufschrift oder Monogramm, Wappen etc.

(sind vor Gebrauch zuerst mit heissem Wasser abzubrühen und dann mit kaltem Wasser abzukühlen).

Art.	336*	337*	338*	339*	340*	341*
Durchm. mm	45	55	65	75	95	105
Preis K	1.—	1.20	1.40	1.60	1.80	2.—



Art. 336/341.

Inschrift, per Buchstabe in Blockschrift K —.20.

## Buttersieb

mit Drahtgewebe.

Art. 342*	12 cm Durchmesser	K 1.—
343*	14 >	> 1.20
344*	16 >	> 1.40
> 345*	20 >	> 1.80

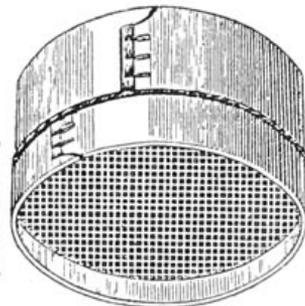


Art. 342/345

## Vierfache Haarsiebe

zum Abtropfen der Buttermilch.

Art.	346*	347*	348*	349*
Durchmesser cm	16	24	32	40
Preis K	1.—	1.60	3.—	4.—

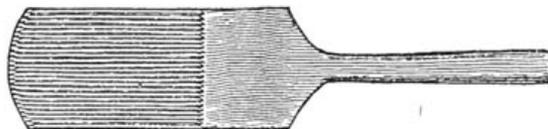


Art. 346 349.

## Butterspateln

aus Buchsbaumholz, beste Qualität.

Man bediene sich zur Bearbeitung der Butter auf dem Knetbrette oder der Knetmaschine ausschliesslich des Spatels. Das noch vielfach gebräuchliche un-



Art. 350.

appetitliche Kneten mit den Händen ist verwerflich, da dies die Reinheit und Haltbarkeit der Butter wesentlich beeinträchtigt.

Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

Art. 350*	a	b	c	d	e	f
Länge mm . . . . .	190	220	240	260	290	330
Preis K . . . . .	—80	1.—	1.20	1.50	2.—	2.50

Butterroller.

Art. 351, aus Ahornholz, per Paar . . . . .	K 1.20
> 352, aus Buchsbaumholz, per Paar . . . . .	> 3.—

Buttermesser.

Art. 353, aus Buchsbaumholz . . . . . K 1.20

Pergamentpapier.

Garantiert echt, für Butter- und Käse-Emballage (ca. 25 Quadratmeter).

Art. 354, Preis per kg . . . . . K 2.—

Bei Bestellung von mindestens 10 kg liefere ich auch Pergament in beliebiges Format geschnitten zum Preise von:

Art. 355, per kg . . . . . K 2.20

NB. Das Papier ist vor Gebrauch in kaltem Wasser anzufeuchten!

Thermometer.



Centrifg. Temp.  
Labtemp.  
süßer Rahm  
saurer Rahm

Art. 780.

Art. 780*. Molkerei-Thermometer, in der Milch schwimmend . . . . .	K 1.50
> 781. Einfaches Milch-Thermometer . . . . .	> 1.—
> 782*. Butter- und Käse-Thermometer in Holzfutteral . . . . .	> 2.40
> 783. Milchkammer-Thermometer . . . . .	> 1.—



Art. 782.  
Butter- u. Käse-Thermometer.

(Andere Instrumente, siehe in meinem Special-Kataloge VII >Laboratoriums-Einrichtungen.<.)

Sonstige Bedarfsartikel, Blechgeschirre etc. sind in meinem Special-Kataloge III c verzeichnet.



Abtheilung IIIb.

# Milchbehandlung. Rahm- und Butter-Bearbeitung.

Vorwärmer  
Pasteure  
Regenerativ-Erhitzer  
Sterilisier-Apparate  
Buttermaschinen  
Butterknetter  
Rahmbassins  
Milchpumpen  
Rahmheber  
Milchfiltrier-Anlagen  
Maschinen für den  
Flaschen-Milchverkauf  
Milchwaagen





## A. Milcherhitzer.

Die Milcherhitzung in den Molkereien kann einen dreifachen Zweck haben:

1. Kann sie dazu dienen, die zum Entrahmen bestimmte Milch auf die sogenannte Entrahmungs-Temperatur **vorzuwärmen**, d. h. auf circa 30 bis 40° C. Die hierzu erforderlichen Apparate nennt man **Milchvorwärmer**.

2. Wird die Hitze im Molkereibetriebe dazu benützt, der Milch eine **grössere Haltbarkeit** zu verleihen. Dies erreicht man dadurch, dass man die Milch **pasteurisiert**, d. h. auf circa 65 bis 100° C. erhitzt und während dieser Zeit die vegetativen Formen der hauptsächlichsten Bakterien zugrunde richtet. Denn man hat constatirt, dass man die in der Milch etwa enthaltenen Krankheitskeime, insbesondere auch die Tuberkel-, Cholera- und Typhus-Bacillen unschädlich machen kann, wenn man die Milch

während 30 Minuten auf 65 bis 70° C. erhitzt, resp.						
> 15	>	> 75	>	80°	>	oder
> 10	>	> 95	>	97°	>	>

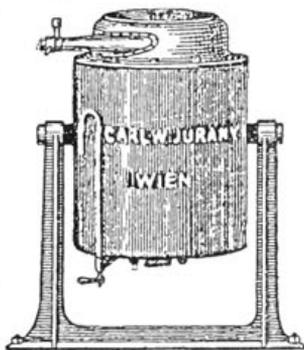
Es ist jedoch unmöglich, durch diese Pasteurisierung **alle** schädlichen Krankheitskeime aus der Milch zu entfernen. Jedoch kann daran festgehalten werden, dass es zur Unschädlichmachung fremdartiger Gährungs-Erreger in der Milch genügt, wenn man sie einige Minuten lang auf rund 70° C. erhitzt. Die üblichste Pasteurisierungstemperatur ist 68° C. Die zu dieser Erhitzung erforderlichen Apparate nennt man **Pasteurisir-Apparate**.

3. Wird die Milch durch das **Sterilisieren** dauerhaft gemacht. Die Sterilisation umfasst die Vernichtung **aller** Keime in der Milch. Sie ist in der Praxis nur mit äusserster **Schwierigkeit** durchzuführen, da allein die sogenannte fractionierte Sterilisation den wissenschaftlichen Ansprüchen genügt und die Durchführung derselben mit äusserst vielen Umständen verbunden ist. Die zum Zwecke der Sterilisation construierten Apparate sind sehr mannigfach, aber nur einzelne von ihnen erfüllen ihren Zweck in der Weise, wie es die Hygiene verlangt.

Die **Milchvorwärmer** und **Milchpasteure** baue ich im grossen und ganzen nach ein und derselben Type, und zwar führe ich für die Pasteure sowohl als für die Vorwärmer je drei verschiedene Ausführungsarten.

Die erste Ausführungsart, Type I, wird dadurch gekennzeichnet, dass sie im Gegensatz zu den anderen existierenden Systemen **ohne Rührwerk** arbeitet. Die nebenstehende Fig. 3001 veranschaulicht diese Construction näher. Diese Type ist das Ergebnis vieler Nachforschungen über die wesentlichen Vorgänge bei der Milcherhitzung. Die Apparate sind so eingerichtet, dass eine **ständige Bewegung der Milch** im Innern der Apparate hervorgerufen und dadurch verhindert wird, dass sich sogenannter Milchstein an den Blechwandungen absetzt; andererseits aber wird durch die Regenerativwirkung dieser Apparate die **grösstmögliche Ausnützung des Dampfes** erreicht und eine **gleichmässige Erwärmung der Milch** herbeigeführt.

Über die Construction dieser Type I sei noch bemerkt, dass die inneren Behälter aus Kupfer hergestellt werden und mit einem kräftigen Zinnüberzuge versehen sind. Der stets hervorstehende Kupferkragen ist blank poliert. Der Dampfmantel wird entweder aus Stahlplatten zusammengenietet und poliert oder mit einem Holzmantel verschalt.



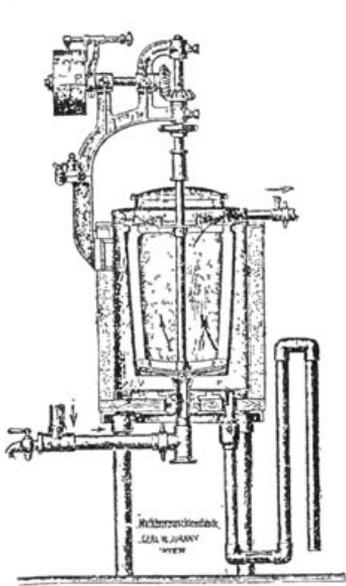
Art. 3001, Type I.

# Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

Preise von Jurany's stehendem Milchvorwärmer ohne Rührwerk, Type I.			
Art. 3001*. a)	Stündliche Leistung bis zu 600 Liter		K 300.—
> 3001*. b)	>	> > 1000 >	> 340.—
> 3001*. c)	>	> > 1800 >	> 400.—
> 3001*. d)	>	> > 2400 >	> 450.—

## Jurany's stehender Milchvorwärmer mit Rührwerk, Type IIa.

Diese Ausführungsart ist, was die äussere Ausstattung anbetrifft, der Type I im grossen und ganzen ähnlich. Wie aus der nebenstehenden Abbildung 3002 hervorgeht, dürfte dieser Milchvorwärmer mit Recht als die



Art. 3002, Type IIa.

neueste Construction auf dem Gebiete der Milcherhitzer bezeichnet werden. Die inneren Theile sind vollkommen aus bestem Kupfer hergestellt und stark verzinkt. Der Dampfmantel wird bei dieser Ausführung stets aus Stahlplatten zusammengenietet und über einem besonderen Isoliermaterial auf dem Dampfmantel angebracht. Das Rührwerk besteht aus einer einfachen, leicht zu reinigenden Schablone, die die Wandung fast berührt und bei den Umdrehungen verhindert, dass die Milch sich an selbiger absetzt. Der Antrieb des Rühr-



Art. 3002, Type IIa.

werkes kann auf verschiedene Art erfolgen, entweder in der Weise, wie es die Fig. 3002 andeutet oder auch in der Weise, wie es Fig. 3003 darstellt.

Es sei noch ausdrücklich bemerkt, dass diese Milchvorwärmer, Type IIa, bevor sie die Fabrik verlassen, sorgfältig mit Dampfdruck ausprobiert und dass die Rührwerke sorgfältig ausbalanciert werden.

Diese Construction kann eventuell auch mit selbstthätiger Hebevorrichtung versehen werden und ist es dann nur nöthig, oberhalb der Rührflügel noch einige Rührklappen anzubringen, die die Milch hochdrücken. In diesem Falle müsste der Zulauf der Milch von unten erfolgen.

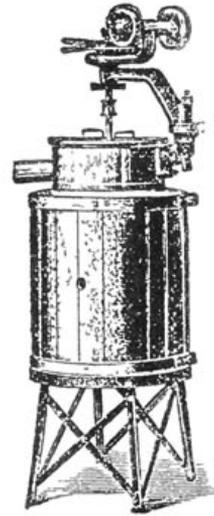
Preise von Jurany's Milchvorwärmer mit Rührwerk, Type IIa.			
Art. 3002*. a)	Stündliche Leistung bis zu 1000 Liter	K 500.—, Gestell extra K 20.—	
> 3002*. b)	>	> > 1500 >	> 590.—, > > 25.—
> 3002*. c)	>	> > 2000 >	> 620.—, > > 32.—
> 3002*. d)	>	> > 2500 >	> 670.—, > > 36.—
> 3002*. e)	>	> > 3000 >	> 710.—, > > 40.—
> 3002*. f)	>	> > 3500 >	> 760.—, > > 42.—
> 3002*. g)	>	> > 5000 >	> 950.—, > > 46.—

## Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

Ausser diesem Milchvorwärmer mit Rührwerk, den ich im allgemeinen den grösseren Molkereien nur empfehlen kann, führe ich noch dieselbe Type in billigerer Ausführung:

### Jurany's stehender Milchvorwärmer mit Rührwerk, Type II b.

Dieser Apparat ist solid und kräftig aus Kupferblech gebaut, und sind ebenfalls wie bei dem vorgenannten Apparat sämtliche mit der Milch in Berührung kommende Theile stark verzinnt. Der Antrieb erfolgt, wie aus der Figur ersichtlich, durch eine Schnur, die von zwei Rollen geleitet wird. Statt mit Stahlmantel wird dieser Apparat ausschliesslich mit Holzverschalung geliefert.



Art. 3003, Type II b.

### Preise von Jurany's stehendem Milchvorwärmer mit Rührwerk, Type II b.

Art. 3003*. a)	Stündliche Leistung bis zu 2500 Liter	K 300.—	Gestell extra	K 18.—
> 3003*. b)	>	> 3000	>	> 360.—, > > 20.—
> 3003*. c)	>	> 3600	>	> 400.—, > > 25.—
> 3003*. d)	>	> 4500	>	> 450.—, > > 30.—
> 3003*. e)	>	> 5000	>	> 520.—, > > 35.—

### Jurany's liegender Milchvorwärmer, Type III a.

Dieser Milchvorwärmer, Art. 3004\*, wird dann angewendet, wenn die Terrain-Verhältnisse abnormal sind, und wenn die Milch durch den Vorwärmer bis zu einer Höhe von circa 3 Meter gehoben werden soll.



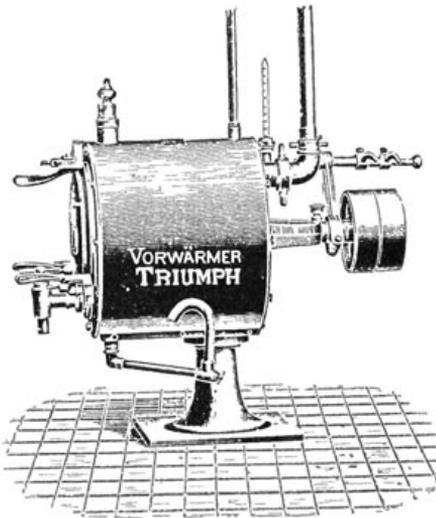
Art. 3004, Type III a.

### Preise von Jurany's liegendem Milchvorwärmer, Type III a.

Art. 3004*	a	b	c
Stündliche Leistung			
bis zu Lit r . .	2000	3000	4000
Preis in Kronen . .	340.—	440.—	750.—

Jurany's selbsthebender Milchvorwärmer, Type III b,  
»TRIUMPH«.

Dieser unter gesetzlichen Schutz stehende Apparat hat sich vermöge seiner ausgezeichneten, einfachen Construction, seiner grossen Leistung, seines geringen Kraftverbrauches und seiner leichten Reinigung überraschend schnell eingeführt und nimmt heute die erste Stelle unter allen liegenden Milchvorwärmern ein. Die Solidität seiner Construction wird am besten dadurch bewiesen, dass diese Apparate bereits jahrelang in Betrieb sind und sich bestens bewähren.



Art. 3005, Type III b.

Preise von Jurany's selbsthebendem  
Milchvorwärmer, Type III b,  
»TRIUMPH«.

Art. 3005*	Stündliche Leistung bis ca.	Preis in Kronen
a	1000 Liter	400.—
b	1500 >	440.—
c	2000 >	500.—
d	2500 >	610.—
e	3000 >	630.—
f	3500 >	650.—
g	4000 >	770.—
h	5000 >	800.—

Pasteurisirer-Apparate.

Wie bereits erwähnt, sind diese nach demselben Princip wie meine Milchvorwärmer gebaut. Die Bezeichnung deutet also zugleich auf die oben gegebene Erklärung hin.

Preise von Jurany's stehenden Pasteurisirer-Apparaten ohne  
Rührwerk für Rahm, Voll- und Magermilch, Type I.

(Siehe Figur 3001.)

Art. 3001 p. a)	Stündliche Leistung bis zu	600 Liter	.....	K 600.—
> 3001 p. b)	>	>	>	1000 > ..... > 650.—
> 3001 p. c)	>	>	>	1800 > ..... > 800.—
> 3001 p. d)	>	>	>	2400 > ..... > 1000.—

Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

Jurany's stehender Pasteurisier-Apparat für Rahm, Voll- und Magermilch mit Rührwerk, Type IIa.

(Siehe Figur 3002.)

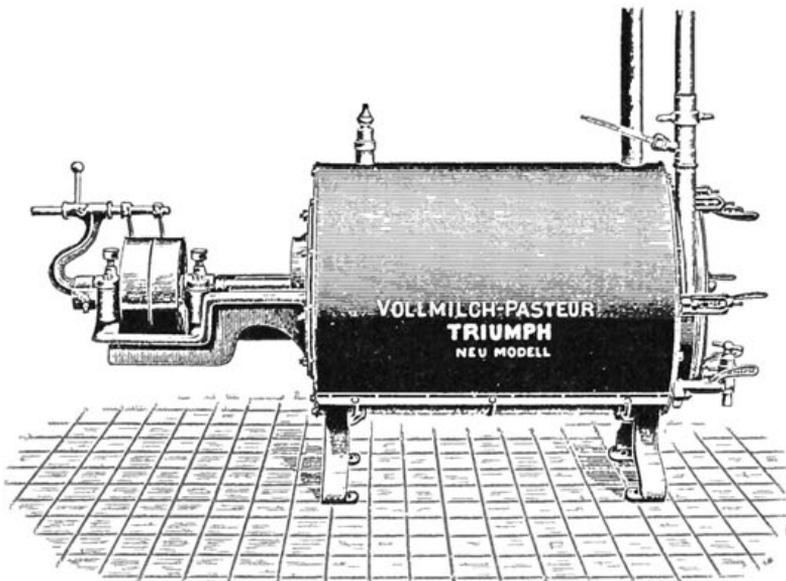
Art. 3002p. a)	Stündliche Leistung bis zu 600 Liter K	550.—	Gestell extra	20.—
> 3002p. b)	> > > 1000	> > 700.—	> >	> 25.—
> 3002p. c)	> > > 1800	> > 820.—	> >	> 28.—
> 3002p. d)	> > > 2400	> > 1050.—	> >	> 30.—
> 3002p. e)	> > > 3000	> > 1200.—	> >	> 35.—
> 3002p. f)	> > > 3500	> > 1460.—	> >	> 40.—

Preise von Jurany's Pasteurisier-Apparat für Rahm, Voll- und Magermilch mit Rührwerk, Type IIb.

(Siehe Figur 3003.)

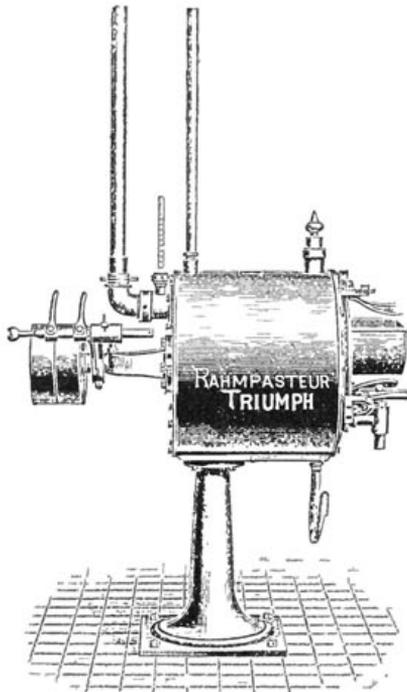
Art. 3003p. a)	Stündliche Leistung bis zu 600 Liter K	420.—	Gestell extra	20.—
> 3003p. b)	> > > 1000	> > 580.—	> >	> 25.—
> 3003p. c)	> > > 1800	> > 700.—	> >	> 28.—
> 3003p. d)	> > > 2400	> > 870.—	> >	> 30.—
> 3003p. e)	> > > 3000	> > 1050.—	> >	> 35.—
> 3003p. f)	> > > 3500	> > 1350.—	> >	> 40.—

Jurany's liegender Vollmilch-Pasteur, Type IIIb,  
»TRIUMPH«.



Art. 3006, Type IIIb.

Art. 3006*	a)	1000—1500 Liter Vollmilch in der Stunde . . . . .	K	810.—
>	3006*	b) 1500—2000 > > > > . . . . .		845.—
>	3006*	c) 2000—2500 > > > > . . . . .		895.—
>	3006*	d) 2500—3000 > > > > . . . . .		960.—
>	3006*	e) 3000—3500 > > > > . . . . .		995.—
>	3006*	f) 3500—4000 > > > > . . . . .		1065.—
>	3006*	g) 4000—4500 > > > > . . . . .		1140.—
>	3006*	h) 4500—5000 > > > > . . . . .		1250.—



Art. 3007, Type III b.

Jurany's liegender Rahm-Pasteur,  
Type III b, »TRIUMPH«.

Art. 3007*	a)	Rahmpasteur zu ca. 250 Liter Rahm . . . . .	K	320.—
>	3007*	b) Rahmpasteur zu ca. 400 Liter Rahm . . . . .		400.—
>	3007*	c) Rahmpasteur zu ca. 600 Liter Rahm . . . . .		535.—
>	3007*	d) Rahmpasteur zu ca. 725 Liter Rahm . . . . .		570.—
>	3007*	e) Rahmpasteur zu ca. 1100 Liter Rahm . . . . .		645.—

Jurany's Milcherhitzer

nach dem Modell des königl. Veterinär- und Landbau-Hochschulen-Laboratoriums für landökonomische Versuche zu Kopenhagen.

Diese Versuchsstation hat eine Reihe von Versuchen über die Wirkungsweise der Pasteurisir-Apparate angestellt und hat u. a. auch eine Type genau probiert, die ich nach Type II a mit **verbessertem Rührwerk** baue und den grösseren Molkereien empfehle. Aus dem Versuchsbericht des Laboratoriums seien nur kurz die nachstehenden Vorzüge dieser Apparate vermerkt:

>1. **Tropfringe**, die aus gezackten Kupferstreifen bestehen, um den inwendigen Milchbehälter angebracht sind und sowohl nach aussen wie nach unten in den Dampfraum ragen. Diese Tropfringe leiten das Condenswasser von der Wärmefläche

## Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

ab, wo es sonst in immer dickeren Schichten an der Aussenseite der Wärmefläche herabfliessen würde, die dadurch gegen die Wärmedurchströmung bedeutend isoliert werden würde; denn das Wasser hat eine geringe Wärmeleitfähigkeit.

2. Wagrechte Platten an dem Rührer, durch welche die Milch gehindert wird, während des Erwärmens sich in wagrechter Richtung zu mischen. Hiedurch wird erreicht:

a) Dass der Wärmegrad der Milch während des Erwärmens vom Boden gleichmässig nach oben steigt. Der Unterschied zwischen dem Wärmegrade im Dampfraum und in der Milch wird dadurch überall im Apparat so gross wie möglich werden, und die Wärmemenge, die durch die Wärmefläche strömt, wird auch die möglichst grösste werden; denn diese hängt von den Temperaturdifferenzen ab. Die gewöhnlichen Rührer dagegen mischen die Milch so, dass sie ungefähr überall auf der Wärmefläche denselben Wärmegrad hat.

b) Dass der Wärmegrad der Milch auf dem unteren Theile der Wärmefläche niedrig gehalten wird, so dass Anbrennen nicht stattfinden kann.

c) Der Schaum auf der Milch verschwindet, indem er gezwungen wird, nach oben an den Platten vorbei zu passieren. Dadurch wird er dem Centrifugaldruck in der Milch unterworfen und muss sich in der Milch und Luft auflösen. Die Milch verlässt vollständig vom Schaum befreit den Apparat.

d) Lufthahn. Im gewöhnlichen Dampf befindet sich immer ein Theil atmosphärischer Luft, von dem Zufuhrwasser herrührend. Während der Dampf im Pasteurisier-Apparat beständig verdichtet wird, bleibt die Luft zurück, häuft sich auf und hindert nach und nach den Dampf daran, mit der Wärmefläche in so nahe Berührung zu kommen, wie es nothwendig ist, wenn die möglichst grösste Leistungsfähigkeit erreicht werden soll. Wird die Luft fortwährend durch den Hahn abgeleitet, so kann der Wärmegrad leichter constant gehalten werden.

Dieser objective Versuchsbericht dürfte besser als viele Worte die Vorzüglichkeit dieses Systems darthun und es allenthalben dort empfehlen, wo es sich um sorgfältige Erhitzung grösserer Milchquantitäten handelt.

### Preise von Jurany's Milcherhitzer nach dem Modell des Versuchs-Laboratoriums zu Kopenhagen.

(Siehe Abbildung zu Art. 3002, Type IIa.)

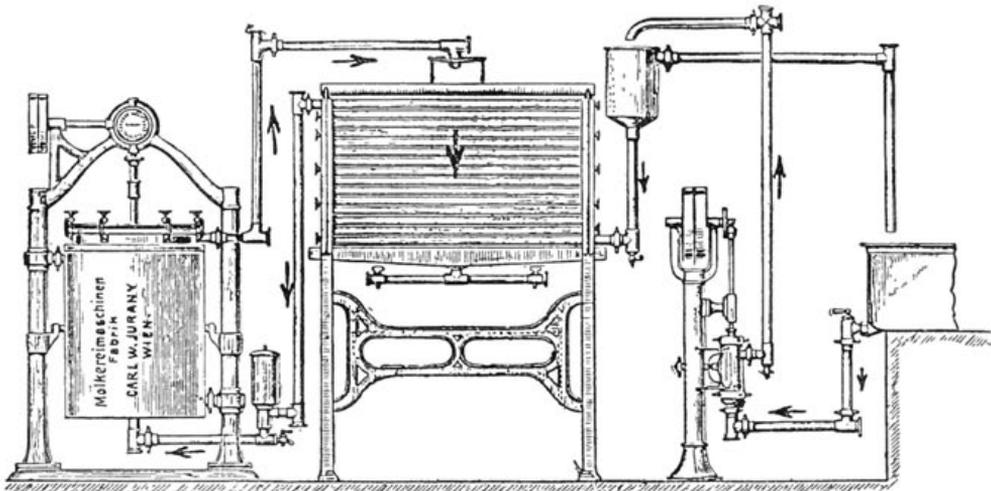
Art. 3008	Pasteurisiert per Stunde		Preis in Kronen
	Vollmilch von 0—90°	Rahm von 30—90°	
a	circa 650 Liter	circa 850 Liter	580.—
b	> 1250 >	> 1750 >	670.—
c	> 1750 >	> 2500 >	790.—
d	> 2250 >	> 3000 >	840.—
e	> 2500 >	> 3500 >	1000.—

NB. Diese Preise verstehen sich incl. Kupferkragen und Deckel mit Plattenrührer aus Stahlblech, Tropfringe, Abzapfhahn, Sicherheitsventil, Wassersack mit Lufthahn; exclusive Zulauftrichter und Regulierventil.

## Regenerativ-Milcherhitzung.

Das Princip der Regenerativ-Milcherhitzung besteht darin, dass die bereits erhitzte Milch die noch kalte Milch erwärmt, dass sie ihre Wärme also an die zu erhitzende Milch abgibt und sich selbst abkühlt. Es sind zu diesem Zwecke eine ganze Reihe von Apparaten construiert worden, die jedoch den Zweck nicht alle in dem Masse erfüllen, wie es allgemein versprochen wird.

Die eigentliche Ursache zur Construction von Regenerativ-Erhitzern ist darin zu suchen, dass die Tuberculose, Maul- und Klauenseuche, die die Viehstände beherrschen, eine grosse Rückwirkung auf die Milchwirtschaft ausüben und die Milchwirte zwingen bei solcher Gefahr die Milchrückstände zu kochen oder auf 100° C. zu erhitzen. Auch die Pasteurisierung des Rahmes hat grosse Verbreitung gefunden, und es ist ja allgemein bekannt, dass unsere Hygieniker darnach streben, dass alle in den Verkehr kommende Milch sterilisiert werden soll. So wünschenswert dies vielleicht ist, so hat es andererseits doch den Nachtheil, dass den Molkereien hiedurch **erhebliche Kosten** erwachsen.



Art. 3009.

Diesem Übelstande helfen nun die **Regenerativ-Erhitzer** ab, da sie die **Wärme der erhitzten Milch nochmals nutzbar** machen. Auf diese Weise ist es möglich, mit äusserster Dampfersparnis die Erhitzung zu bewerkstelligen und die Milch auf einen allen hygienischen Ansprüchen genügenden Wärmegrad zu erhitzen.

Die nebenstehende Fig. 3009 veranschaulicht im Principe eine einfache Anlage meiner Regenerativ-Erhitzung. Die Milch gelangt aus dem Vollmilch-Bassin zunächst in eine Pumpe, wird hier hochgehoben und durchströmt sodann einen Apparat, der nach Art der Milchkühler ausgebildet ist. Hierauf tritt die Milch in den Pasteur, wird auf den gewünschten Wärmegrad erhitzt und zugleich durch ein Rohr auf den erwähnten dem Milchkühler ähnlichen Apparat gehoben. Die Milch rieselt über diesen hinweg, wird unten in einer Rinne aufgefangen und eventuell dem Separator zugeleitet. Bei dieser Anordnung wird die **kalte Milch**, die innerhalb des Regenerativ-Apparates fliesst, durch die **bereits erhitzte Milch**, die aussen herniederrieselt, **erwärmt**. Die Milch tritt also **vorgewärmt** in den Pasteur. Auf diese Weise werden circa 50—80% an Wärme gewonnen, d. h. an **Betriebskosten**.

== Mit Preisstellungen über diese Anlage stehe ich jederzeit gerne zu Diensten. ==

Neben diesen einfacheren Regenerativ-Anlagen fabriciere ich, in sich abgeschlossen, compact gebaute

Cylindrische Regenerativ-Erhitzer eigenen Systems,  
Art. 3010.

Diese Apparate sind unter Berücksichtigung aller wärmetechnischen Regeln gebaut, sie zeichnen sich dadurch aus,

*dass sie bei kleinsten Dimensionen grösste Leistungsfähigkeit haben, dass sie bei einfachster Bauart leicht zu reinigen sind, dass ihre solide Construction eine grosse Haltbarkeit bedingt, dass ihre ingenieure Anordnung die gleichmässige Erwärmung der Milch zur Folge hat, dass sie bei ihrer selbstthätigen Wirkung das Bedienungs-Personal entlasten.*

Ich construiere diese Apparate unter Berücksichtigung der vorliegenden localen Verhältnisse für jeden speciellen Fall und stehe mit Specialoffert jederzeit zu Diensten.

Es sei noch bemerkt, dass sich diese Apparate ganz den localen Verhältnissen anpassen lassen; bei Raummangel dürfte dieses Moment von grösster Bedeutung sein.

Wenn wir jetzt noch die Frage erörtern sollen, ob es empfehlenswerter ist, die Vollmilch zu erhitzen oder den Rahm und die Magermilch separat zu pasteurisieren, so mag erwähnt sein, dass im allgemeinen nichts dagegen spricht, die einfachere Art anzuwenden und die Vollmilch zu erhitzen. Denn in diesem Fall würden auch zugleich der Rahm und die Magermilch keimfrei gemacht sein. Wenn es jedoch aus irgend einem Grunde nicht möglich ist, die Erhitzung der Vollmilch vorzunehmen, dann wird man mit gleichem Erfolge den Rahm und die Magermilch separat erhitzen. Diese Methode, die zwar den Vortheil hat, dass auch die Buttermilch auf die hohe Temperatur gebracht worden ist, hat den Nachtheil, dass das Verfahren

1. umständlicher ist und
2. zwei besondere Erhitzungs-Apparate erfordert.

Es ist wiederholt die Frage aufgetaucht, ob die Butterausbeute aus der erhitzten Vollmilch geringer ist, als diejenige, die von der nicht erhitzten Milch herrührt. Dazu sei bemerkt, dass sie auf jeden Fall nicht geringer ist, wenn der Rahm in zweckentsprechender Weise zur normalen Säuerung gebracht worden ist. Es liegt auf der Hand, dass die Säuerung desjenigen Rahmes, der von der erhitzten Milch stammt und dem die Keime durch die Erhitzung entzogen worden sind, nicht so gut vor sich geht, wie bei gewöhnlichem Rahm. Diese Säure-Erreger, die dem Rahm der erhitzten Milch entzogen worden und die unbedingt zur Ansäuerung des Rahmes erforderlich sind, müssen auf künstlichem Wege wieder gewonnen werden. Man bedient sich hiezu der Milchsäure-Bakterien-Reinculturen. Ich empfehle hiezu die Anwendung meines Säure-Erreger-Apparates.

Die Buttermilch, die man des öfteren auch wohl erhitzt, sollte auf keinen Fall erhitzt werden, da es mit vielen Schwierigkeiten verbunden ist und in regelrechter Weise gar nicht durchgeführt werden kann, weil sich der Käsestoff bei der Erhitzung von der Molke trennt.

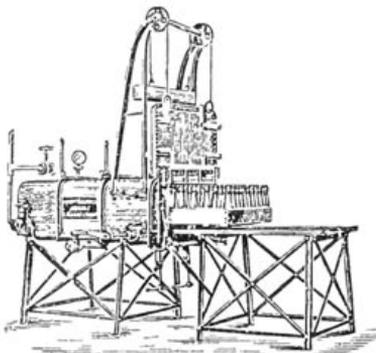
Eine saure Vollmilch lässt sich ohne Gerinnung nicht erhitzen. Der geronnene Käsestoff lagert sich an den Wänden der Erhitzungs-Apparate ab und vermindert die Heizwirkung der Flächen. Es folgt daraus, dass nur vollkommen süsse Milch erhitzt werden darf.

### Sterilisier-Apparate.

Mein Sterilisier-Apparat, **Patent Flaack**, ist hinsichtlich grosser Leistungsfähigkeit, einfachster Construction, stabiler Bauart, leichter Handhabung, bequemer Arbeit, sowie Sicherheit im Betriebe von keiner anderen Construction übertroffen. Die angebrachte Verschluss-Vorrichtung ermöglicht es, die Flaschen nach vollendeter Sterilisation im sterilen Dampf zu schliessen und die aus der Milch entstiegenen Gase vorher entweichen zu lassen. Die Erfahrungen in der milchwirtschaftlichen **Praxis** haben gezeigt, dass diese Einrichtung sich ohne Ausnahme **vorzüglich bewährt**, und dass dabei der **Flaschenbruch ausserordentlich gering ist**. Als Verschlüsse kommen die sich bislang am besten bewährten, verhältnismässig billigen, leicht zu ersetzenden Bügelverschlüsse in Anwendung, da alle übrigen Verschlüsse, weil sie nicht an der Flasche festsitzen, beim Vertriebe der Milch verloren gehen und so die Kosten der Sterilisierung ungemein erhöhen. Durch einen einfachen Griff kann der Bügelverschluss von der Flasche abgenommen werden, der Sauger wird aufgeschoben, so dass dem Kinde die Milch aus der sterilisierten Flasche selbst verabreicht werden kann, der sterilisierte Inhalt **also nicht in eine andere nicht sterile Saugflasche umgefüllt zu werden braucht**. Es kann indes jedes beliebige andere Verschluss-System ebenfalls in Anwendung gebracht werden.

Mein Sterilisier-Apparat ist ausserdem so eingerichtet, dass eine schnelle Abkühlung der Flaschen ermöglicht ist, falls solches beabsichtigt wird.

Er wird für zwei Atmosphären Überdruck gebaut und das Druckprobe-Attest jedem Apparat beigegeben. Die Einrichtung ist ferner so getroffen, dass jederzeit Flaschen verschiedener Grösse,  $\frac{1}{5}$ ,  $\frac{1}{4}$ ,  $\frac{1}{3}$  und  $\frac{1}{2}$  Liter Inhalt **zugleich** darin Verwendung finden können, desgleichen können auch Büchsen und Kannen beliebiger Grösse in Anwendung kommen. Der Dampfverbrauch ist ein ausserordentlich geringer und kann, wo kein Dampfkessel vorhanden, ein sogenannter Dampfentwickler, welcher überall ohne polizeiliche Genehmigung Aufstellung finden kann, in Anwendung gebracht werden.



Art. 3011.

Für sorgfältige Ausführung, stabile Bauart, etc. wird jede Garantie geleistet.

Die Apparate bedürfen nur des Anschlusses an die Dampfleitung, um sofort betriebsfertig zu sein.

Preise von Jurany's Sterilisier-Apparaten, Patent Flaack.

Art. 3011*	Apparate	Tagesleistung Flaschen	Preis in Kronen
<i>a</i>	Für 200 Flaschen à 0.3 Liter	1600—2000	1350.—
<i>b</i>	> 300 > > 0.3 >	2400—3000	1520.—
<i>c</i>	400 > > 0.3 >	3200—4000	1640.—
<i>d</i>	> 500 > > 0.3 >	4000—5000	1800.—
<i>e</i>	> 600 > > 0.3 >	4800—6000	2000.—
<i>f</i>	> 700 > > 0.3 >	5600—7000	2200.—
<i>g</i>	> 800 > > 0.3 >	6400—8000	2400.—
<i>h</i>	> 900 > > 0.3 >	7200—9000	2600.—

einschl. Manometer, Ventilen, Thermometer, Gestellen und sonstigem Zubehör.

Apparate Nr. *a*—*c* haben ein Thermometer. Nr. *d*—*h* haben zwei Thermometer in vernickelter Messingfassung.

Vorrichtung zum Verschliessen der Flaschen im sterilen Dampf

für *a*, *b*, *c* und *d* extra K 180.—, für *e*, *f*, *g* und *h* extra K 250.—.

Zwecks richtiger Anbringung der Verschlussvorrichtung ist die Übersendung von je drei Stück Flaschen der in Anwendung kommenden Grössen erforderlich.

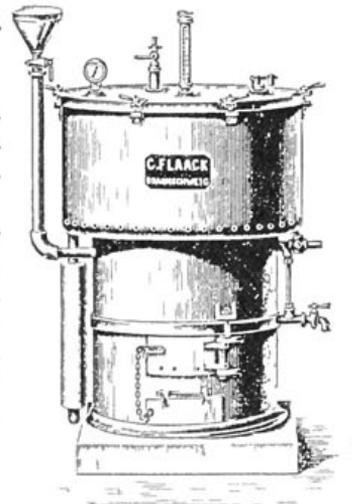
|| Mein Sterilisier-Apparat, Patent Flaack, ist der vollkommenste und leistungsfähigste Apparat, den es zur Zeit gibt.

Flaschen- und Kannen-Sterilisator, Patent Flaack I, Art. 3012\*

mit directer Feuerung für niedrigen Druck ( $\frac{1}{2}$  Atm. Überdruck) und niedrige Temperaturen.

Dieser Apparat ist besonders unter solchen Verhältnissen und in kleineren Sterilisieranstalten empfehlenswert, wo eine Dampfanlage und ein Dampfentwickler nicht vorhanden ist.

Infolge der besonderen inneren Einrichtung ist sowohl die Dampfvertheilung eine durchaus gleichmässige (daher die Sterilisierung der Milch eine ebenfalls gleichmässige), als auch der Dampfverbrauch und demgemäss der Verbrauch an Heizmaterial ein sehr geringer. Ebenso ist eine Überhitzung der Milch infolge besonderer Einrichtung ausgeschlossen. Diese Apparate sind ebenfalls für Flaschen jeden Verschluss-Systems und jeder Grösse eingerichtet, auch Kannen und Dosen können Verwendung finden.



Art. 3012.

Preise der Apparate, Art. 3012.

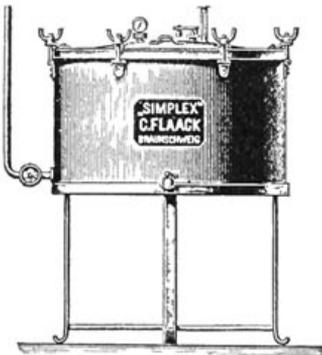
Art. 3012*	Für Flascheninhalt			Preis in Kronen
	0·3 Liter	0·5 Liter	1 Liter	
a	100	75	45	435.—
b	125	95	55	535.—
c	170	120	75	665.—

Die Apparate werden complet mit vollständiger Armatur geliefert. Auf Wunsch werden die Apparate mit Gegengewicht zum Hochziehen des Verschlussdeckels versehen, wodurch eine kleine Preiserhöhung eintritt.

Flaschen- und Kannen-Sterilisator, Patent Flaack II,  
»Simplex«, Art. 3013\*

für niedrigen Druck ( $\frac{1}{2}$  Atm. Überdruck) und niedrigere Temperaturen.

Der Simplex wird, wie aus nebenstehender Figur ersichtlich, einfach an die Dampfleitung angeschlossen und ist sodann sofort betriebsfertig.



Art. 3013.

Der Apparat ist für Flaschen jeden Verschluss-Systems und jeder Grösse, sowie für Kannen und Büchsen eingerichtet und ist der Dampfverbrauch ungemein gering, die Dampfvertheilung eine sehr gleichmässige, wodurch auch eine gleichmässige Sterilisierung der Milch gesichert wird, ebenso ist eine Überschreitung der Temperatur durch Anbringung eines Sicherheitsventils verhindert.

Der Apparat eignet sich besonders für kleinere Sterilisieranstalten, welche für den Anfang grössere Anlagekosten nicht aufwenden wollen.

Die Apparate werden complet mit vollständiger Armatur geliefert. Auf Wunsch werden die Apparate mit Gegengewicht zum Hochziehen des Verschlussdeckels geliefert, wodurch sich der Preis um ein Geringes erhöht.

Preise der Apparate Simplex, Art. 3013\*.

Art. 3013*	Für Flascheninhalt			Preis in Kronen
	0·3 Liter	0·5 Liter	1 Liter	
a	100	75	45	375.—
b	125	95	55	470.—
c	170	120	75	605.—

## B. Buttermaschinen.

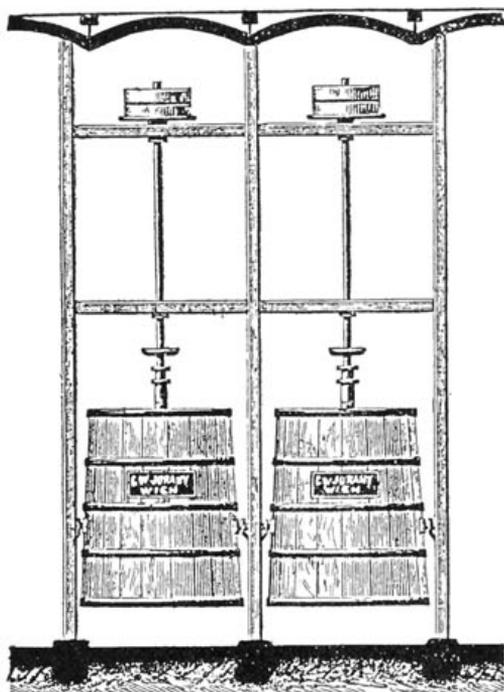
### Jurany's Buttermaschinen für Kraftbetrieb.

Meine Buttermaschinen für Kraftbetrieb zerfallen in zwei Gruppen, in solche, die sowohl für Hand- als auch für Kraftbetrieb und in solche, die nur für Kraftbetrieb geliefert werden. Die letzteren finden ausschliesslich Anwendung, wenn es sich um Kraftanlagen im eigentlichen Sinne des Wortes handelt.

### Vertical-Buttermaschinen in Eisengestell, Art. 3014\*.

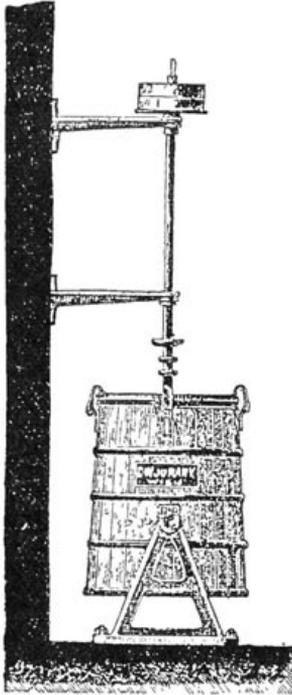
Diese Buttermaschinen werden, wie es Fig. 3014 erkennen lässt, zwischen zwei eisernen Trägern angeordnet, und zwar kann man sowohl nur ein Fass aufstellen als auch zwei Fässer, resp. noch mehr nebeneinander placieren. Die einfache Construction ermöglicht es, dass die Ansprüche an die Bedienung auf ein Minimum reduciert werden, und dass man diese Buttermaschine äusserst leicht reinigen und bedienen kann.

Preise von Jurany's Vertical-Buttermaschinen in Eisengestell, Art. 3014*.				
Art. 3014*	Gesamt-Inhalt	Vorbutterungs-Inhalt	Preis in Kronen	
			mit 1 Tonne	mit 2 Tonnen
a	125	62.5	210.—	—
b	160	80	250.—	—
c	225	112.5	280.—	—
d	250	125	330.—	580.—
e	300	150	390.—	680.—
f	400	200	440.—	790.—
g	450	225	470.—	830.—
h	500	250	500.—	870.—
i	800	400	600.—	1000.—



Art. 3014.

NB. Die Preise verstehen sich für eine Localhöhe bis zu 4 Meter.



Jurany's Vertical-Buttermaschinen zur Befestigung an Wand-Consolen, Art. 3015\*.

Art. 3015*	Gesamt-Inhalt	Verbutterungs-Inhalt	Preis in Kronen	
			mit 1 Tonne	mit 2 Tonnen
a	125	62.5	250.—	—
b	160	80	300.—	—
c	225	112.5	340.—	—
d	250	125	400.—	730.—
e	300	150	460.—	800.—
f	400	200	500.—	860.—
g	450	225	560.—	900.—
h	500	250	590.—	940.—
i	800	400	680.—	1100.—

Art. 3015.

Jurany's Vertical-Buttermaschinen in Holzgestell, Art. 3016\*.



Art. 3016.

Art. 3016*	Gesamt-Inhalt	Verbutterungs-Inhalt	Preis in Kronen
			mit 1 Tonne
a	125	62.5	200.—
b	160	80	270.—
c	225	112.5	340.—
d	250	125	350.—
e	300	150	400.—
f	400	200	420.—
g	450	225	440.—
h	500	250	475.—
i	600	300	500.—

Ausser diesen nur für Kraftbetrieb bestimmten Maschinen, führe ich für kleinere Wirtschaften noch meine

**Holstein'schen Buttermaschinen für Hand- und Kraftbetrieb**  
zu umstehenden Preisen.

Art. 3017*	A n t r i e b	Totalinhalt	Verbuttert bei ½ Füllung	Preis
		Liter		Kronen
a	Handbetrieb ohne Gestell . . . .	20	10	42.—
b	» » » . . . .	30	15	60.—
c	» auf Eisengestell . . . .	30	15	72.—
d	» » » . . . .	60	30	120.—
e	» » » . . . .	100	50	180.—
f	Kraftbetrieb » » . . . .	100	50	240.—
g	» » » . . . .	200	100	330.—
h	» » » . . . .	300	150	400.—
i	Kraftbetriebseinrichtung . . . .	—	—	50.—

Näheres über Buttermaschinen für Handbetrieb, siehe in Abtheilung IIIa meines Kataloges.

Diese Holstein'sche Buttermaschine eignet sich für kleinere Wirthschaften auszeichnet.



Für Güte der Construction wird jede Garantie übernommen.

Art. 3017.

### Butterknet-Maschinen.

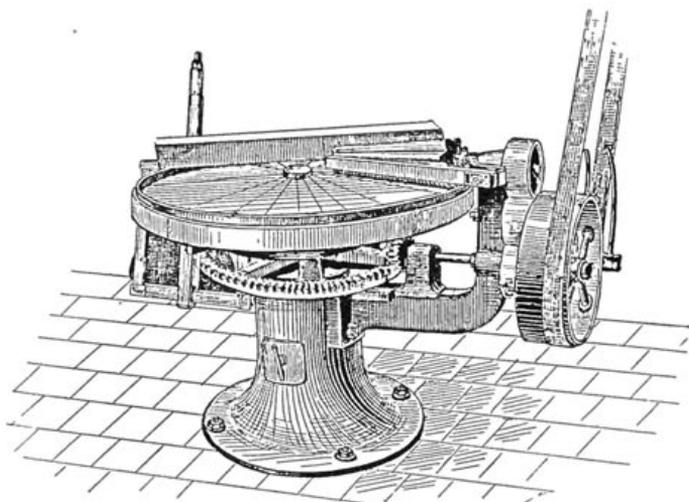
Meine Butterknet-Maschinen sind, wie aus beistehender Figur hervorgeht, äusserst kräftig und compact gebaut. Die Construction ist so getroffen, dass es ganz ausgeschlossen ist, dass der Knetteller, wie bei vielen anderen Bauarten, schwankend wird. Der Knetteller ist auf einer langen Gussnabe befestigt und dreht sich um eine im Eisensockel angebrachte, stehende Welle. — Die Entfernung zwischen Walze und Teller ist durch eine Regulierschraube verstellbar. Die Walze liegt vollkommen frei und hindert die Bedienung in keiner Weise. Der aus Buchenholz gefertigte Teller wird von einem Gusskranz eingefasst und ihm dadurch eine grosse Stabilität gegeben. — Da sämtliche Lager auswechselbar sind, zum Abnehmen der Knetwalze

## Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

und des Knettellers nur eine einzige Schraube zu lockern ist, und da ferner der Antriebsmechanismus eine äusserst einfache Construction aufweist, ist es klar, dass eine gründliche Reinigung etc. mit **Leichtigkeit** bewerkstelligt werden kann.

*Jurany's Butterknet-Maschine hat sich darum in der Praxis äusserst gut bewährt und kann ohne Überhebung als die beste Construction bezeichnet werden.*

Kräfte, dauerhafte Bauart!



Für die Güte der Construction wird garantiert.

Art. 3018.

### Preise von Jurany's Butterknet-Maschinen für Hand- und Kraftbetrieb, Art. 3018\*.

Art. 3018*		Tellerdurchmesser mm	Leistung per Stunde kg	Preis in Kronen	
Handbetrieb	Kraftbetrieb			für Kraftbetrieb	für Handbetrieb
<i>a</i>	<i>e</i>	800	ca. 65	220.—	170.—
<i>b</i>	<i>f</i>	1000	> 100	300.—	230.—
<i>c</i>	<i>g</i>	1100	> 125	360.—	300.—
<i>d</i>	<i>h</i>	1200	> 160	420.—	340.—
—	<i>i</i>	1500 (mit 2 Walzen)	> 270	1000.—	—
—	<i>k</i>	2000 (mit 2 Walzen)	> 400	1450.—	—

NB. Näheres über Hand-Butterknetter siehe in Abtheilung IIIa meines Haupt-Kataloges.

Diese Butterknet-Maschinen werden laut Specialoffert auch in anderen Grössen, als hier angegeben, angefertigt.

Der Kraftbedarf dieser Maschinen ist sehr gering.

## Rahmbassins. Rahmsäuerungs-Bassins.

Zur Aufbewahrung des Rahmes bis zur Verbutterung bedient man sich der temperierbaren Rahmbassins.

Meine drei verschiedenen Specialconstructions sind unter weitester Berücksichtigung aller massgebenden Factoren bei der Rahmaufbewahrung zwecks Vorbereitung zum Butterungsprocess gebaut und haben sich sehr gut bewährt.

### Rahmsäuerungs-Bassin, Type I.

Diese Bassins bestehen aus je einem äusseren und inneren Blechbehälter, zwischen denen sich ein Raum zur Aufnahme von Wasser befindet. Dieses kann durch eine einfache Vorrichtung nach Bedarf vorgewärmt oder abgekühlt werden. Durch ein Rohrsystem wird die Erwärmung bewerkstelligt, und eine Originalconstruction ermöglicht es, dass das Wasser durch Einhängen eines mit Eis gefüllten Behälters entsprechend abgekühlt werden kann.

Diese Bassins werden meistens so hoch aufgestellt, dass der Rahm von ihnen selbstthätig in die Buttermaschine geleitet werden kann.

#### Preise von Jurany's Rahmsäuerungs-Bassins, Type I.

Art. 3019	Inhalt in Liter	Preis in Kronen	
		mit	ohne
		Eisengestell	
<i>a</i>	300	460.—	400.—
<i>b</i>	400	510.—	440.—
<i>c</i>	500	610.—	540.—
<i>d</i>	600	670.—	590.—
<i>e</i>	800	780.—	700.—
<i>f</i>	900	830.—	740.—
<i>g</i>	1000	880.—	800.—
<i>h</i>	1200	1000.—	900.—
<i>i</i>	1500	1100.—	1000.—
<i>k</i>	2000	1400.—	1250.—

### Rahmsäuerungs-Tonne, Type II.

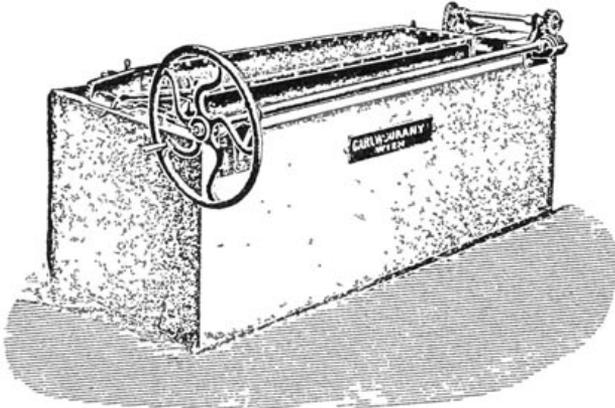
Dieses Rahmsäuerungs-Gefäss besteht aus einer kräftig gebauten Tonne, deren Innenwandung von verzinnem Stahlblech eingefasst wird. Die Tonne ist in einem eisernen (oder nach Wahl auch hölzernen) Ständer auf Zapfen beweglich angebracht, so dass sie sich leicht kippen lässt und der Inhalt entleert werden kann. Da die Holzisolierung sehr stark ist, kann das Innere der Tonne von der Aussentemperatur nicht beeinflusst werden.

#### Preise von Jurany's Rahmsäuerungs-Tonnen, Type II.

Art. 3020	<i>a</i>	<i>b</i>	<i>c</i>	<i>d</i>	<i>e</i>	<i>f</i>	<i>g</i>	<i>h</i>
Inhalt . . . . Liter	50	75	100	125	150	175	200	250
Preis K	75.—	88.—	100.—	115.—	125.—	145.—	160.—	200.—
Temperier-Kupferschlangen dazu, Art. 3020s . . . . .	K 95.—							

Rahm-Kippbassins, Type III.

Diese Rahm-Kippbassins laut Figur 3021 empfehlen sich überall dort, wo die localen Verhältnisse es nicht ermöglichen, dass der Rahm durch sein natürliches Gefälle mit Anwendung des Rahmsäuerungs-Bassins, Type I, in die Buttermaschinen rinnt. Diese Bassins sind aus starkem, verzinnnten Stahlblech hergestellt und können sowohl in gemauerte als auch schmiedeiserne Aussenbassins eingehängt werden.



Art. 3021.

Wenngleich die Anordnung mit schmiedeisernen Aussenbassins den Vortheil hat, dass sie weniger Platz beansprucht, empfehle ich in der Regel doch die Anwendung gemauerter Aussenbassins, da das Mauerwerk die Wärme schlechter leitet als das Eisen und äussere Einflüsse leichter abhält.

Die Bassins werden entweder mittelst einer Vorrichtung, wie aus der Figur 3021 ersichtlich.

oder durch eine an der Wand angebrachte Winde emporgehoben und geleert. Die Windvorrichtung ist daher für jeden Fall eine andere. Dementsprechend schwanken auch die Preise der Windvorrichtungen, die ich für jeden speciellen Fall besonders calculiere.

|| Diese Kippbassins lassen sich sehr gut den localen Verhältnissen anpassen, sind leicht zu handhaben und billig im Preise.

Preise von Jurany's Kippbassins, Type III\*.

Art. 3021*	Inhalt in Litern	Preis der Kippbassins ohne Aussenbassins (für gemauerte Reservoir)	Preis der Kippbassins mit schmiedeisernen Aussenbassins, ohne Windvorrichtung
		Kronen	Kronen
a	300	280.—	510.—
b	400	320.—	590.—
c	500	350.—	650.—
d	600	430.—	740.—
e	700	510.—	810.—
f	800	600.—	900.—
g	900	660.—	990.—
h	1000	720.—	1060.—

|| Für Molkereien mit künstlicher Kühleinrichtung empfehle ich Kasdorf's Patent-Kühlbassins\*). — Offert auf Anfrage.

\*) Siehe Nr. 6 der „Österr. Molkerei-Zeitung“ 1903.

## Sonstige Rahm - Aufbewahrungsgefäße

siehe in Abtheilung III c meines Haupt-Kataloges.

## Milchpumpen.

Die von mir auf den Markt gebrachten, in den Molkereien vielfach angewendeten

### »Unique«-Milchpumpen, Art. 3022\*,

repräsentieren die neueste und vollkommenste Construction aller Milch-Hebeapparate.

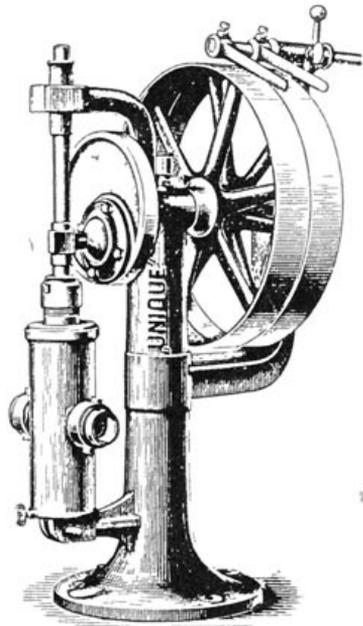
Die Resultate der Praxis beweisen, dass sie allen berechtigten Ansprüchen genügt.

Die noch oft gebräuchlichen »Rotationspumpen« sind für den Molkereibetrieb ungeeignet und sollten auf keinen Fall benützt werden, da sie die Qualität der zu hebenden Milch nachtheilig beeinflussen. Dasselbe gilt von den kleinen Pumpen, die durch eine Schnur von der Trommelspindel angetrieben werden. So einfach und sinnreich diese Einrichtung auch erscheinen mag, ist es doch nicht zu leugnen, dass diese Kupplung der Pumpe mit dem Separator einen nachtheiligen Einfluss auf den Gang des Separators ausübt. Der Separator muss vollständig frei laufen.

Die Rotationspumpen sind in der Regel billiger als die Kolbenpumpen. Jedoch sollte dies kein Grund sein, ihr den Vorzug vor den letzteren zu geben, zumal meine »Unique«-Kolbenpumpen nur unwesentlich theurer und die billigsten von allen Kolben-Milchpumpen sind.

|| Jeder Theil der »Unique«-Pumpe ist mit einer Genauigkeit von  $\frac{1}{100}$  mm gefertigt.

- »Unique hat keine Ventile. Daher: leichte Reinigung.
- »Unique« arbeitet ohne Stöße völlig gleichmässig.
- »Unique« hat keinerlei Verpackungen. Alle mit der Milch in Berührung kommenden Theile sind aus bestem Rothguss (nicht aus Messing!) gefertigt.
- »Unique« ist doppelwirkend. Daher: gleichmässiger, dauernder Strom.
- »Unique« hat ein gefälliges Aussehen und nimmt wenig Raum ein.

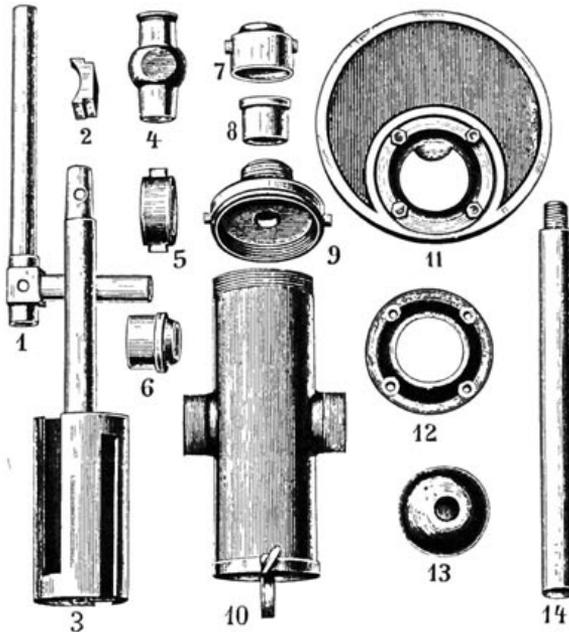


Art. 3022.  
Jurany's »Unique«-Milchpumpe.

Preise von Jurany's »Unique«-Milchpumpe.

	Art. 3022*	a	b	c	d
Rohrdurchmesser . . . . .	1"	1 1/2"	1 1/2"	2"	
Durchmesser der Riemenscheiben mm . . . . .	300	410	410	480	
Breite der Riemenscheiben mm . . . . .	56	62	62	80	
Stündliche Leistung bei 75 Umdrehungen kg. . . . .	3000	4400	5900	9000	
» » » 55 » » » . . . . .	2200	3250	4000	5900	
	Preis in Kronen 230.—		270.—	310.—	430.—

Dies sind die gesamten Bestandtheile von  
Jurany's »Unique«-Pumpe.



Keine Verpackung!  
Grösste Einfachheit!  
Alles aus Metall!  
Leichte Handhabung!  
Leichte Reinigung!

Diese Pumpen können auch mittelst Hand betrieben werden. Man hat in diesem Falle nur nöthig, auf die verlängerte Welle eine Kurbel zu stecken. Der sich hieraus ergebende Preisaufschlag auf obige Preise ist folgender:

Art. 3022 e. Kurbel für Handbetrieb . . . . .	K 10.—
» 3022 f. Complete Handbetriebseinrichtung (Kurbel und verlängerte Welle) . . . . .	» 13.—

Zum

## Heben des Rahmes

soll man Milchpumpen im allgemeinen nicht anwenden. Der Rahm ist für jede mechanische Einwirkung sehr empfindlich. Diese sind zwar bei den Kolbenpumpen auf ein Minimum beschränkt, aber nicht so, dass sie auch als Rahmheber benützt

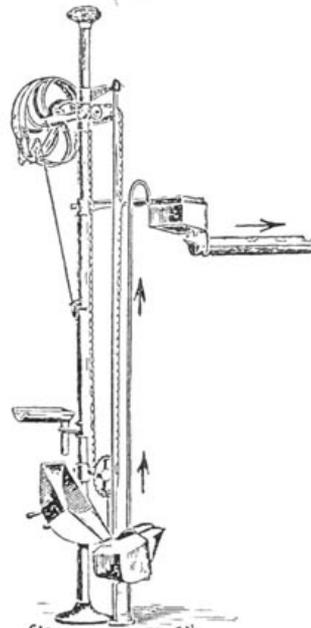
werden können. — Zum Heben des Rahmes bedient man sich meistens einfacher Kippvorrichtungen oder der pneumatischen Rahmheber. Die Anwendung der pneumatischen Rahmheber ist jedoch nicht als vortheilhaft zu bezeichnen, da erstens die Construction dieser mit Luftpumpe arbeitenden Apparate ziemlich compliciert ist und zweitens eine Erschütterung und mechanische Beeinflussung des Rahmes doch nicht ganz vermieden werden kann.

Die besten Rahm-Hebeapparate sind bis auf den heutigen Tag die **allbewährten**, auf einem äusserst einfachen Princip beruhenden, sogenannten

## Rahmheber

geblieben, deren Wirkungsweise aus beistehender Figur 3023 hervorgeht. Der von den Separatoren oder vom Kühler kommende Rahm fliesst in einer Rinne einem kleinen am Apparate angebrachten Gefäss zu. Dieses Gefäss entleert seinen Inhalt von Zeit zu Zeit dann wieder in besondere **Förderbecher** (siehe Figur), die durch einen Elevator auf und nieder bewegt werden. Diese Förderbecher kippen den Rahm sodann in eine Rinne, die ihn zum Rahmsammel-Bassin leitet.

Die Function dieses Rahmhebers ist also eine völlig selbsttätige. Der Rahm wird **in keiner Weise ungünstigen Einflüssen ausgesetzt**, da er nicht wie bei den Pumpen, pneumatischen Rahmhebern etc. durch enge Öffnungen hindurchgeschleudert wird.



CARL W. JURANY, WIEN.

Art. 3023.

*Dieser auf einem ganz einfachen Princip beruhende Rahmheber ist darum auch der einzige Apparat, der zum Heben des Rahmes empfohlen werden kann. Seine grosse Verbreitung in der Praxis, sowohl im Klein- als auch Grossbetrieb, documentiert am besten seinen Wert.*

### Preise von Jurany's Rahmheber, Art. 3023\*.

a)	für eine stündl. Leistung von ca. 400	Liter . . . . .	K 375.—
b)	» » » » » 600—700	» . . . . .	» 400.—
c)	» » » » » 2000	» (doppelt wirkend) »	» 750.—

NB. Jurany's Rahmheber wird auch in jeder anderen gewünschten Grösse angefertigt.

## Buttermilchpumpe

zum Einsetzen in die Butter-Maschine.

Diese Pumpe dient zum Fördern der Buttermilch aus dem Butterfass in das Buttermilchbassin. Der Antrieb dieser äusserst einfach und kräftig gebauten Pumpe wird dadurch herbeigeführt, dass sie statt des Butterungsflügels mit der Butter-

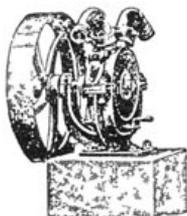
## Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

fasswelle verbunden und ohne Einschaltung einer besonderen Vorrichtung dadurch in Betrieb gesetzt wird.

Diese Pumpe ist kräftig in Metall construiert.

### Preis von Jurany's Buttermilchpumpe.

Art. 3024 . . . . . K 180.—



Art. 3025.

### Molkenpumpe.

Diese rotierende Pumpe empfiehlt sich für grössere Förderungen von Molke. Sie wird sowohl mit Riemenscheiben- als auch Schwungradbetrieb geliefert.

### Preise von Jurany's Molkenpumpe, Art. 3025\*.

Art. 3025*	Schlauch- respective Rohrdimension in Zoll 2 Leistung per Umdrehung in Liter . . . . . 2-33	Preis in Kronen
a {	Gehäuse aus Messing, Flügelschraube aus Rothguss } mit Riemenscheibe v. 50 cm Durchm. od. Schwungrad von 55 cm	400.—
b {	Gehäuse aus Eisen, Flügelschraube aus Rothguss } mit Riemenscheibe v. 50 cm Durchm. od. Schwungrad von 55 cm	290.—
c	Lose Riemenscheibe neben der festen, extra . . . . .	30.—
d	Gummi-Spiralschlauch dazu . . . . . per Meter	16.50
e	Schlauchgewindestutzen in Messing . . . . .	6.40
f	Ausgussbogen in Messing zum Anschrauben . . . . .	22.—
g	Saugkorb in Messing . . . . .	15.—

### Milchfilter.

Die Reinigung der Milch von Schmutz etc. kann entweder dadurch geschehen, dass man die Milch einen Separator passieren lässt (siehe Abth. I meines Haupt-Kataloges) oder ein Milchfilter benützt. Welche Art den Vorzug verdient, hängt von den localen Verhältnissen und von dem Verwendungszweck der filtrierten Milch ab. Für die Milchreinigung mittelst Separatoren empfehle ich die Anwendung meiner

### Kronen-Separatoren.

Meine

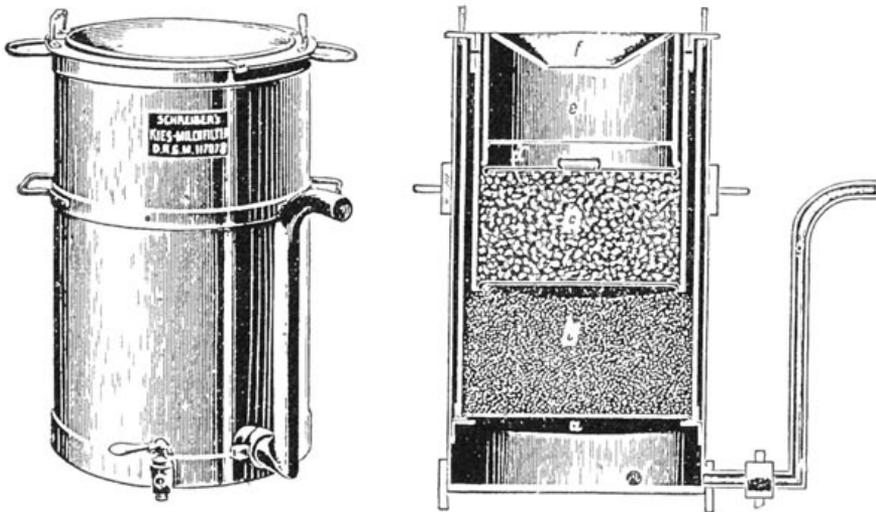
### Milchfilter

sind den verschiedenen Verhältnissen entsprechend nach verschiedenen bewährten Systemen gebaut. In der Regel wende ich das »Milchfilter, System Schreiber« an. Dort wo es darauf ankommt, die Reinigung bis an die äusserste Grenze zu treiben, ist das »Wechselfilter, System Kasdorf« sehr empfehlenswert. Ausser diesen beiden

Normaltypen construiere ich für specielle Fälle »Jurany's combinirtes Milchfilter«. Das »System Schreiber« ist verhältnismässig die billigste Art der Milchfilter. Es ist im Stande, verhältnismässig grosse Milchmengen in kurzer Zeit von Schmutz zu befreien und findet darum auch in den weitaus meisten Fällen Anwendung. Die Reinigungsfähigkeit meines »combinirten Milchfilters« ist der des »System Schreiber« ziemlich gleich. Seine Bauart ermöglicht es jedoch, dass es sich ganz den localen Verhältnissen anpassen lässt: es ist weder an eine bestimmte äussere noch innere Form gebunden. Das »System Kasdorf« stellt ein Filter dar, das die Milch zwingt, nicht nur verschiedene Filterschichten zu passieren, sondern die Milch in ihrem wechselweisen Auf- und Niederlaufen durch verschiedene Filtermassen hindurchpresst. Dieses Filter hat daher eine so ausgezeichnete Reinigung der Milch von allen in Betracht kommenden Schmutztheilen zur Folge, wie sie bisher noch von keiner anderen Construction erreicht worden ist. Das »System Kasdorf« kann auch als Filter mit Vacuum-Filtration gebaut werden, und ist man dann im Stande, grosse Milchmengen in kurzer Zeit zu filtrieren. Die einfachen »Milchfilter, System Kasdorf«, erfordern verhältnismässig grosse Filter-Apparate. Bei Raummangel kommen sie also nicht in Betracht. Jedenfalls aber empfehle ich stets dann die Anwendung dieses Filters, wenn die Reinigung der Milch bis an die äusserste Grenze der Möglichkeit getrieben werden soll.

|| Es dürfte hieraus hervorgehen, dass ich in der Lage bin, für jeden speciellen Fall ein passendes Milchfilter zu liefern.

### Milchfilter, »System Schreiber«.



Art. 3026—3038.

Das Filtrieren der Milch mittelst der genannten Kiesfilter hat den Zweck, die Milch von den ihr von Natur anhaftenden schleimigen Secreten, sowie von den beim Melken, Transport etc. vielfach aufgenommenen Schmutzbeimengungen, welche unappetitlich und zugleich gesundheitsschädlich und durch die gewöhnlichen Milchsiebe oder Sehtücher etc. nicht zu entfernen sind, gründlich zu reinigen. Man fördert hierdurch die Süßerhaltung der Milch und den Feinheitsgrad und Haltbarkeit der Milchproducte.

## Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

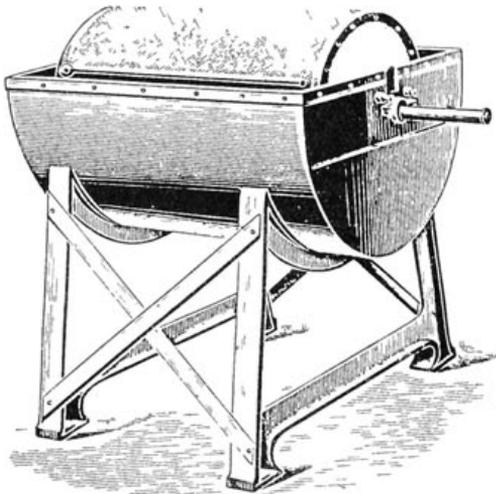
Die Filter sind also von grossem Werte für alle Molkereien und unentbehrlich für Milchverkäufer. Ganz besonders wichtig sind diese Filter für Käsereien, da mit denselben eine reine neutrale Milch zu erhalten ist, wodurch die dem Reifungsprocess der Käse so gefährlichen Einwirkungen beseitigt werden, zu welchen in der verkästen Milch enthaltene Unreinlichkeiten so oft die Veranlassung geben.

Die Apparate nach dem »System Schreiber« sind einfach und dauerhaft und ermöglichen die denkbar einfachste Handhabung.

### Preise für Filter inclusive Steigrohr und Kies.

Art.	Stündliche Leistung	Höhe	Durchmesser	Aus Stahlblech im Vollbade dreimal verzinkt	Aus Doppelmetall (kupferplattiertes Stahlblech) verzinkt
	Liter	Centimeter		K r o n e n	
3026*	300	45	31	88.—	120.—
3027*	450	48	31	104.—	136.—
3028*	600	52	32	128.—	176.—
3029*	750	56	34	162.—	200.—
3030*	1000	70	36	184.—	240.—
3031*	1200	70	40	208.—	272.—
3032*	1500	70	45	232.—	304.—
3033*	2000	70	50	264.—	352.—
3034*	2500	70	54	280.—	416.—
3035*	3000	75	59	352.—	464.—
3036*	4000	80	65	400.—	528.—
3037*	5000	85	75	448.—	600.—
3038*	6000	90	85	550.—	700.—

### Kieswäsche zum Filter »System Schreiber«.



Art. 3039—3047.

unter Zulauf von erst heissem, dann kaltem Wasser, bis das Wasser klar abläuft.

Zur gründlichen Reinigung des Kiesel empfiehlt sich bei den grösseren Schreiber'schen Filtern (von 1500 Liter ab) die Anwendung einer Kieswäsche, welche sowohl für Handbetrieb, als auch zum Anhängen an die Transmission geliefert wird.

Die Waschtrommel ist aus extra starkem Zinkblech hergestellt, kann also nicht rosten.

Man nehme die Reinigung wie folgt vor:

Der feine Kies wird in die Trommel geschüttet, in die mit heissem Sodawasser oder auch Kalkmilch gefüllte Wäsche gehängt und dann die Trommel circa 5 Minuten langsam rotiert. Hierauf lässt man das Sodawasser ab und dreht noch

## Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

füllt nun den Filter nochmals mit klarem kaltem Wasser, worauf er in diesem Zustand bis zur folgenden Filtration stehen bleibt.

Die ganze Arbeit des Reinigens nimmt höchstens  $\frac{1}{2}$  Stunde in Anspruch.

### Preise für Handbetrieb:

Art. 3039* zu Filter	3026, 3027	...	...	K 116 —
> 3040* >	> 3028	...	...	> 125.—
> 3041* >	> 3029, 3030	...	...	> 145.—
> 3042* >	> 3031, 3032	...	...	> 180.—
> 3043* >	> 3033, 3034	...	...	> 232.—
> 3044* >	> 3035	...	...	> 270.—
> 3045* >	> 3036	...	...	> 330.—
> 3046* >	> 3037	...	...	> 400.—
> 3047* >	> 3038	...	...	> 500 —

Preise für Kraftbetrieb auf Anfrage.

Über das

Wechselfilter, »System Kasdorf«, Art. 3048—3060  
(D. R. G. Nr. 181297)

sowie über

Jurany's kombiniertes Milchfilter, Art. 3061,

stehe ich mit Specialoffert jederzeit zu Diensten.

Bei etwaigen Anfragen erbitte ich mir folgende Angaben:

- Bitte zu beantworten!
- a) Wieviel Liter Milch sollen täglich gereinigt werden?
  - b) Wieviel Liter pro Stunde?
  - c) Wozu soll die gereinigte Milch verwendet werden?
  - d) Ist auf die Raumverhältnisse Rücksicht zu nehmen?  
Herrscht Platzmangel?  
Wieviel Raum steht zur Verfügung?  
(Einsendung einer Situationsskizze ist erwünscht.)
  - e) Soll die gereinigte Milch auch pasteurisiert oder erhitzt werden?

Meine Filter verwenden in der Regel als

### Filtermasse Kies,

der sich bis jetzt im Molkereibetriebe am besten bewährt hat. Nur unter speciellen Verhältnissen benütze ich andere Stoffe.

Zur

### Filtration kleiner Milchmengen

empfehle ich entweder meine einfachen Milchfilter nach dem »System Kasdorf« (Apparate »Simplex«, Art. 3062—3064) oder die einfachen Kiesmilchfilter nach dem »System Schreiber«.

Die einfachen Filter »Simplex« nach dem »System Kasdorf«, die unter gesetzlichem Schutze stehen, sind billig im Anschaffungspreise, nehmen wenig Raum ein und sind leicht zu handhaben. Ihre Reinigungsfähigkeit genügt allen Ansprüchen der Praxis.

## Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

|| *Meine Milchfilter »Simplex« eignen sich darum vor allem für Milchhandlungen, Kurhôtels etc.*

Auch für grössere Kuhhaltungen, bei denen die Milch sofort nach dem Melken gereinigt werden soll, empfehle ich die Anschaffung dieses Systems, das mit der grössten Einfachheit eine ausgezeichnete Reinigungsfähigkeit verbindet.

Preise der kleinen Milchfilter »Simplex, System Kasdorf«, gesetzlich geschützt (Art. 3062—3064).

Art.	Stündliche Leistung Liter	Aus verzintem Stahlblech	Aus verzintem Doppelmetall	Aus verzintem Kupfer
		Kronen		
3062	bis ca. 100	30.—	38.—	37.—
3063	> > 200	40.—	49.—	46.—
3064	> > 300	50.—	60.—	58.—

Preise der kleinen Milchfilter, »System Schreiber«  
(Art. 3065—3067).

Art.	Stündliche Leistung Liter	Aus verzintem Stahlblech	Aus verzintem Doppelmetall
		Kronen	
3065	bis ca. 100	37.—	48.—
3066	> > 200	45.—	55.—
3067	> > 300	58.—	70.—

*Praktisch. • Einfach. • Billig.*

*Für Milchhandlungen und Kurhôtels unentbehrlich.*

Zu diesen kleinen Milchfiltern liefere ich zu nachstehenden Preisen einfach eingerichtete, aus Zinn- oder Zinkblech hergestellte

Kieswäschen.

Art. 3068. Für Filter bis zu 200 Liter Leistung . . . . .	K 34.—
> 3069. > > > > 300 > > . . . . .	> 42.—

NB. Die Preise für die Filter verstehen sich ohne Kies, der sich am bequemsten an Ort und Stelle nach der von mir zu verlangenden Gebrauchsanweisung gebrauchsfertig machen lässt.

## Flaschenreinigungs-Maschinen, Flaschenfüll-Maschinen

sowie sämtliche für den Flaschen-Milchverkauf erforderlichen Maschinen, Apparate und Geräte liefere ich in allen Grössen unter Berücksichtigung aller speciellen Verhältnisse.

Kosten-Anschläge auf gefällige Anfrage!

Ein wesentliches Moment für eine städtische Molkerei, die den Flaschenmilch-Verkauf betreibt, stellen gute Reinigungs-Vorrichtungen für die Flaschen dar, da vor allem die Ansprüche der Hygiene, die Anschaffung guter Reinigungsmaschinen erfordern. Meine Flaschenreinigungs-Maschine

### die »Siegerin«

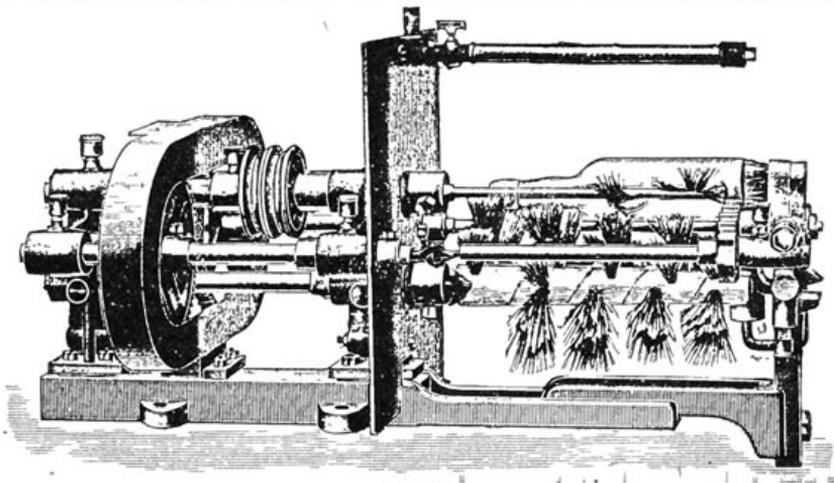
ist die beste und vollkommenste Maschine in ihrer Art. Bereits über 2000 Maschinen sind in der Praxis in Anwendung (u. a. in dem Grossbetriebe der »Wiener Molkerei«).

Die Reinigung der Flaschen mittelst rotierenden Innen- und Aussenbürsten ist bei gänzlicher Vermeidung von Flaschenbruch eine vollkommene: ohne die geringste Neben- oder Handarbeit. Die Flaschen werden gleichzeitig innen und aussen sammt Boden intensiv gebürstet und sind nach dem Reinigungsprocess tadellos sauber, beziehungsweise gründlich und zuverlässig gewaschen.

Ganz besonders aber zeigt sich die Eminenz der »Siegerin« in der

### quantitativen Leistungsfähigkeit,

welche einzig dasteht und wodurch die wesentlichen Vortheile, resp. Ersparnisse an



Art. 3070.

Zeit und Arbeit erzielt werden. Die unten angegebenen Leistungszahlen sind der Praxis entnommen und zwar als Durchschnittsergebnisse.

### Meine »Siegerin«-Ideal-Maschine, Art. 3070\*—3072,

eignet sich besonders für solche Betriebe, in denen Flaschen verschiedener Art gereinigt werden sollen. Die Ausführung ist höchst gediegen und stabil, die Function tadellos, die Zahnräder sind aus Eisen und Stahl.

### Abmessungen der »Siegerin«-Ideal-Maschine.

Leistung: 600 Flaschen pro Stunde.

Kraftbedarf:  $\frac{1}{8}$  P. S.

Tourenzahl: 600 pro Minute.

Scheiben: 100 mm Durchmesser für 15 mm Seil oder Riemenscheiben 100×40 mm.

Ausstattung: Wasserschutzkasten aus Zink, Zahnradhülle aus Eisen, 1 Satz Bürsten, Messingstauffer-Büchsen und Schraubenschlüssel.

Dimensionen: Model Ia 1000 mm lang, 500 mm breit, 410 mm hoch.

Gewicht: Modell Ia Netto 56 kg, Brutto ca. 105 kg.

» Ib » 96 » » » 135 »

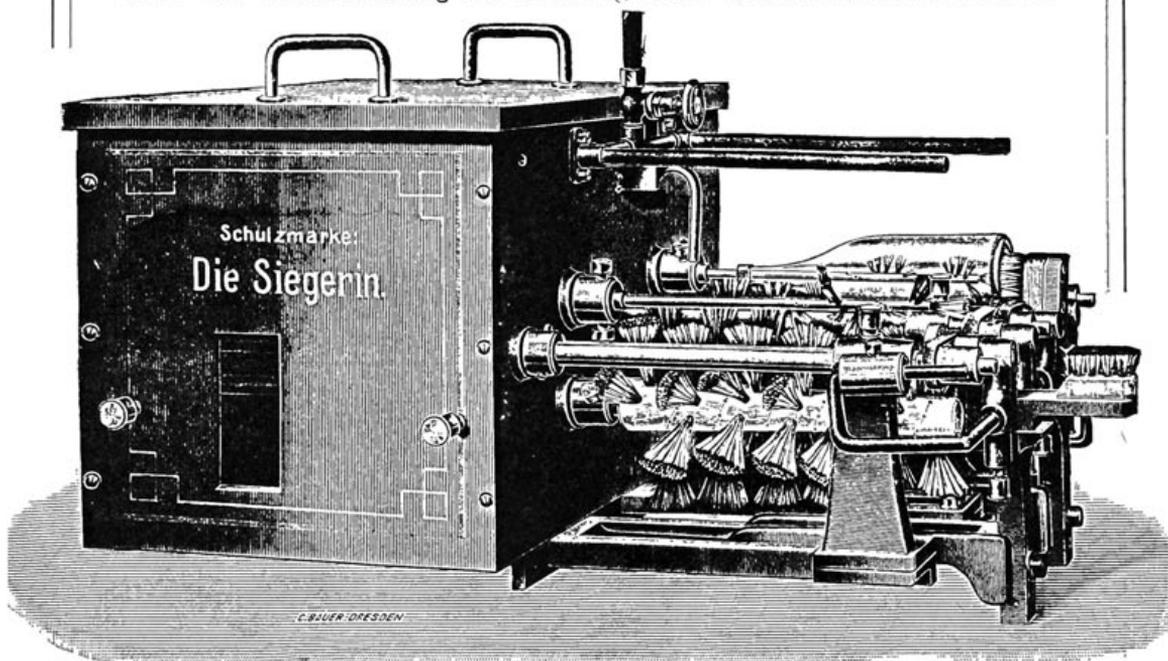
Preise:

- |   |         |
|---|---------|
| Art. 3070*. Laut Abbildung . . . . .  | K 290.— |
| > 3071. Dieselbe Maschine auf eisernem Gestell montiert . . . . .                                       | » 370.— |
| > 3072. Maschine compl. mit Wasch-u. Spültrog (2000×900×400 mm)<br>nebst eisernen Lagerböcken . . . . . | > 605.— |

== Bei Bestellung erbitte genaue Angabe von Grösse und Form der in Betracht kommenden Flaschen. ==

»Siegerin«-Flaschenspül-Maschine, neues Modell 1902.

Diese neueste Flaschenreinigungs-Maschine, Fig. 3073, ist für gleichzeitige Innen- und Aussenwaschung mit vollständig neuem verbesserten Mechanismus ein-



Art. 3073.

gerichtet. Sie kann mit Recht als die beste und vollkommenste aller bis jetzt existierenden Maschinen bezeichnet werden.

**Vorzüge:** Geschlossenes massives Gebäude. Völlig geräuschloser Gang. Leichte Bedienung, leichte Reinigung. Kein Flaschenbruch. Geringer Kraftverbrauch. Solide Construction. Grösste Leistung. Keine Betriebsstörung. Leistung pro Tag 10.000 Flaschen.

Preise der »Siegerin«-Flaschenspül-Maschine, neues Modell 1902.

- |   |         |
|---|---------|
| Art. 3073*. Zwilling's-Maschine (laut Fig. 3073) mit 2 Riemenscheiben<br>150×40 mm, mit Ausrücker und Wasserschutzvorrichtung<br>(Gewicht: Netto 160 kg, Brutto 215 kg) . . . . . | K 580.— |
| > 3074. Dieselbe Maschine auf zweckmässigem Gestell aus Schmiedeeisen montiert. (Gewicht: Netto 200 kg, Brutto 240 kg) . . . . .  | > 700.— |

### Flaschen-Nachspül-Apparat »Komet«.

Diese Maschine ist der erste auf Grund praktischer Erfahrungen konstruierte Apparat, welcher die Flaschen gleichzeitig innerlich und aussen vollständig automatisch zuverlässig spült und mit Sicherheit das höchste Quantum leistet, welches eine flotte Doppelbürste-Maschine, wie die »Siegerin«, zu schaffen vermag. Der Apparat besteht aus einem mit 30 Spritzrohren versehenen Rad, welches auf einer massiven Schale cylindrisch ohne Konus gelagert ist, aus Antriebsmechanismus und Aussen-Berieselungsvorrichtung.

Das Hauptventil ist derart konstruiert, dass ein Undichtwerden gänzlich ausgeschlossen ist. Es bewirkt nicht nur die Zuführung von Luft in die aufgesteckten Flaschen und dadurch die schnellste Entleerung des Schmutzwassers, sondern es reguliert ferner den Eintritt des Druckwassers in die Röhren zwecks gleichmässiger gründlicher Spülung der Flaschen im Innern.

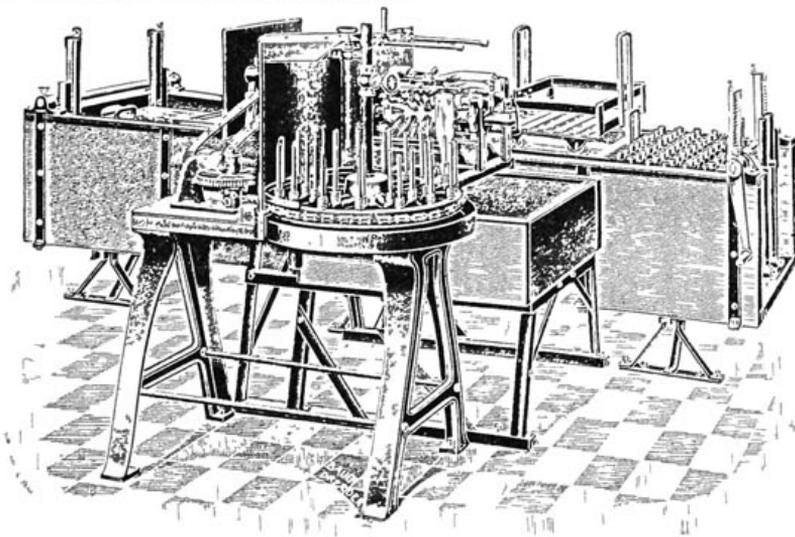
Zur Stützung der Flaschen dienen Spiralfedern aus Neusilberdraht, die infolge der Elasticität eine Beschädigung der Flaschenköpfe unbedingt verhindern.

#### Preis des Flaschen-Nachspül-Apparates »Komet«.

Art. 3075. Ohne Gestell (Gewicht: Netto 125 kg, Brutto 175 kg) . . . K 500.—  
» 3076. Mit Gestell (Gewicht: Netto 170, Brutto 220 kg) . . . » 550.—

### Jurany's complete Flaschenreinigungs-Anlage.

Leistung von 10.000 Flaschen pro Tag mit nur 3 Mann Bedienung, 20.000 Flaschen pro Tag mit nur 5 Mann Bedienung: vollkommen gewechselt, gebürstet, resp. gewaschen und sauber füllfertig nachgespült.



Art. 3077.

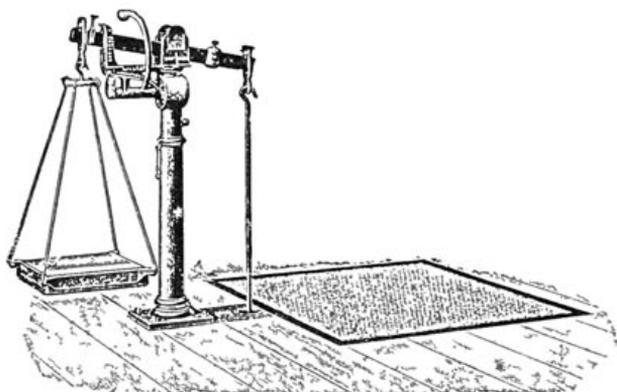
Diese Anlage, welche allen Anforderungen der Praxis entspricht, repräsentiert das Vortrefflichste und ist in jeder Weise rationell und solid. Dieselbe besteht aus einer »Siegerin« Zwillingmaschine auf eisernem Gestell montiert, einem Einweich-Apparat »Herkules« oder »Neptun«, einem Nachspül-Apparat »Komet« und einem aus Pitch-pine-Holz gefertigten Wasserfangtroge für Schmutzwasser nebst Zubehör.

Special-Offert auf Anfrage!

## Milchwaagen.

### Decimal-Brückenwaage mit Doppel-Traghebeln.

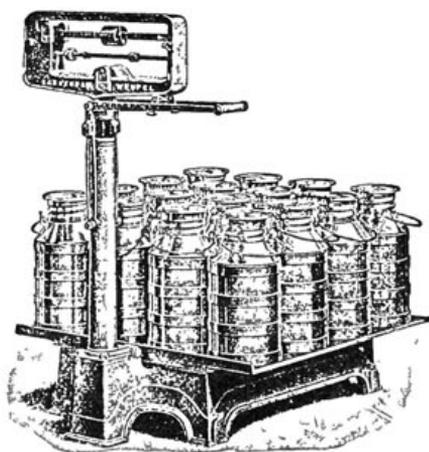
Diese Type findet in Molkereien dort Anwendung, wo man Gegenstände wiegen will, ohne sie zu heben; sei es zum Wiegen der Milchkannen, der Quarsäcke etc.



Art. 3078.

### Preise der Decimal-Brückenwaage, Art. 3078\*.

Art.	Brückengrösse		Wiege- kraft	Preis	Mit Hilfs- laufgewicht mehr	Aichgebühren a. Waage	
	Länge	Breite				ohne Hilfslauf- gewicht mehr	mit Hilfslauf- gewicht mehr
	Centimeter					kg	Kronen
3078*	118	108	1500	900.—	7.—	6.—	6.50



Art. 3079.

### Laufgewichts-Brückenwaage.

Diese Waage ist in sich abgeschlossen gebaut und vor Eindringen von Schmutz, Staub und Nässe geschützt. Mit einem einzigen Griffe kann der untere Wiegemechanismus herausgenommen und gereinigt werden. Diese Construction ist in Molkerei-Grossbetrieben sehr verbreitet.

Preise der Laufgewichts-Brückenwaage, Art. 3079\*.

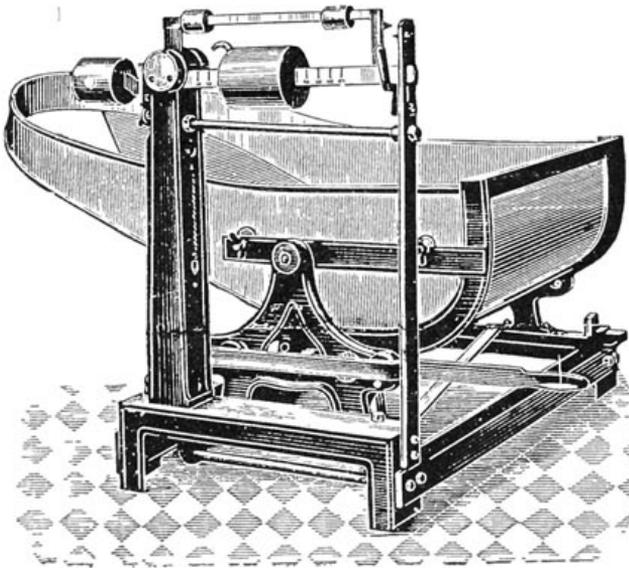
Art. 3079*	Brückengrösse		Wiegekraft	Preis mit Schraubenschlüssel	Aichgebühren mehr
	Länge	Breite			
	Centimeter		kg	Kronen	
a	80	80	250	230.—	3.—
b	90	90	500	300.—	4.—
c	105	100	750	420.—	5.—
d	117 5	115	1000	500.—	6.—

Neue Milchwaage »Ideal«

in Laufgewichtsbauart mit Räder- oder Kartendruck-Vorrichtung.

Diese Waage hat in kurzer Zeit allseitige Anerkennung und Verbreitung gefunden und wird mit Recht wegen ihrer zweckmässigen Bauart anders eingerichteten Waagen allgemein vorgezogen.

STABILE BAUART!  
EINFACHE HANDHABUNG!



In den Molkereien mit grossen Milchmengen sehr beliebt!

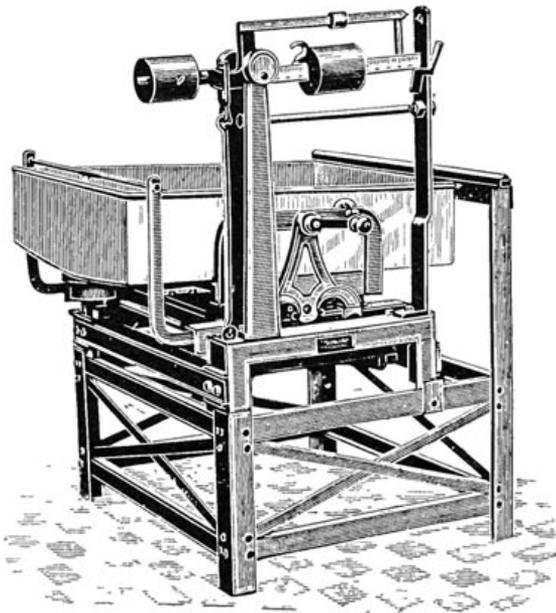
Art. 3080.

Da der Wiegebehälter offen liegt, können diese Waagen ohne Stufen vor die Milchbassins gestellt werden, und das Eingiessen der Milch gestaltet sich wegen der geringen Höhe des Wiegebehälters sehr bequem. Ein am Gestell der Waage angebrachter Auflagebügel mit Gummieinlage schützt sowohl den Milchbehälter als auch die Milch vor Stoss und Beschädigungen. Nach erfolgter Wägung fliesst die Milch ruhig und gleichmässig ab.

# Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

Art. 3080*	Fassungs- raum des Milch- behälters  Liter	Preise incl. Gefäß aus verzinnem Eisenblech	Preiserhöhung			
			für drehbares Gefäß	für Hebe- Vorrichtung	für Karten- druck- Apparate	für 2 u. 3 Lauf- gewichte
Kronen						
a	100	360.—	100.—	170.—	150.—	40.—
b	200	430.—	115.—	210.—	150.—	50.—
c	300	520.—	130.—	220.—	150.—	50.—
d	400	620.—	140.—	250.—	150.—	50.—

## Jurany's »Universal«-Milchwaage, »System Mahler«.



Art. 3081.

EINFACH! ==  
== PRAKTISCH!

Diese neueste Milchwaage kann infolge ihrer vielseitigen Vortheile und bequemen Handhabung mit Recht als das Ideal aller Ventilwaagen bezeichnet werden.

DAUERHAFT! ==  
== SOLIDE!

## Preise von Jurany's »Universal«-Milchwaage, Art. 3081\*.

Art. 3081*	Tragkraft  kg	Fassungs- Raum  Liter	Preise		Preiserhöhungen für		
			mit eisernem Unterbau	auf Gestell ruhend	Gefäß von Kupfer	drehbares Gefäß	Kartendruck- Apparat
			Kronen		Kronen		
a	200	60	—	230.—	100.—	—	120.—
b	200	100	360.—	300.—	120.—	90.—	120.—
c	250	200	400.—	350.—	140.—	110.—	120.—
d	400	300	480.—	—	170.—	120.—	120.—
e	500	400	530.—	—	220.—	125.—	120.—

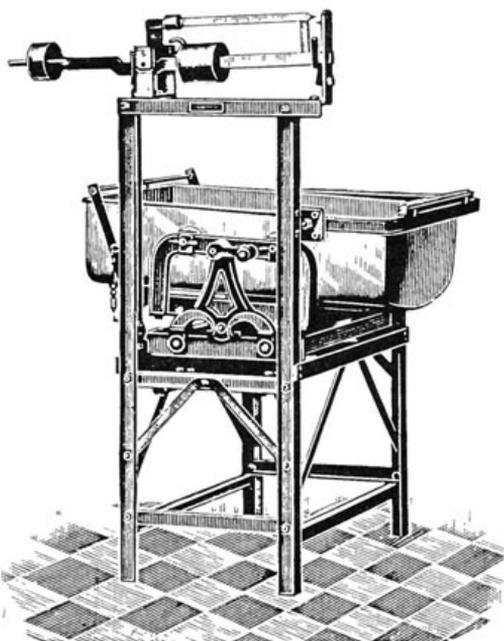
**Gestell-Milchwaage mit  
kippbarem Ventilgefäß,  
Art. 3082\*.**

Diese Waage ist so hoch gebaut,  
dass sie neben einen 600 mm hohen  
Behälter passt. Die Handhabung ist  
äusserst einfach.

*Bequem! Einfach! Dauerhaft!  
Billig! Praktisch!*

**Preise von Jurany's Gestell-  
Milchwaagen, Art. 3082\*.**

Art. 3082*	Gefäss-Inhalt	Preis in Kronen
a	100 Liter	350. —
b	200 „	420. —
c	300 „	510. —
d	400 „	610. —



Art. 3082.

Die beste Waage für kleinere Milchwirtschaften ist unbestreitbar

**Jurany's Stativ-Milchwaage, »System  
Mahler«, Modell 1903, Art. 3083\*.**

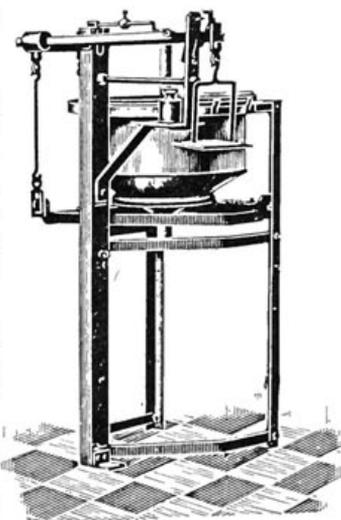
Diese neue Milchwaage hat den Vorzug, dass  
das Gefäss auf einem Gummiring, welcher auf dem  
Brückenrahmen angebracht ist, ruht und die Milch  
von drei Seiten in dasselbe eingegossen werden kann.

Auf dem um das Milchgefäss herumführenden  
Ring sitzt die zur Schonung der Milchkannen dienende  
Gummiauflage, welche abnehmbar und von drei  
Seiten verwendbar ist.

Das Abwiegen der Milch erfolgt bis zu 10 kg  
mit Hilfgewicht. Die zum weiteren Abwiegen nöthigen  
Gewichte stellt man auf die neben der Waagschale  
am Gestell angebrachte Platte auf.

Das Milchgefäss ist von verzinnem Eisenblech  
hergestellt und mit Ablassventil versehen.

Die Milch kann nach erfolgtem Abwiegen in  
eine untergestellte Kanne oder mittelst eines Knie-  
rohrs in einen nebenstehenden Behälter geleitet werden.



Art. 3083.

== Die beste Milchwaage für kleine Milchwirtschaften. ==  
Fassungsraum des Behälters 30 Liter.

<b>Preis:</b>	
Art. 3083* . . . . .	K 120.—

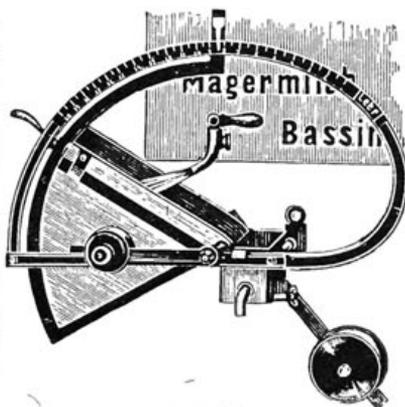
## Automatische Magermilchvertheiler.

### »Jurany's Magermilchvertheiler I, System Mahler.«

Der Apparat dient zum raschen Zurückgeben der Magermilch und Buttermilch in den Molkereien an die einzelnen Lieferanten. Irrungen und Differenzen, wie solche bei Messapparaten durch den Milchschaum öfter vorkommen, sind hier deshalb ausgeschlossen, weil die Milch gewogen wird.

Der Apparat ist für eine Zurückgabe von 80 Procent Magermilch gebaut, kann aber auf Wunsch durch Auswechslung der Scala für einen anderen Procentsatz eingerichtet werden.

Dem Apparat wird ein starker verzinnter Ablasshahn beigegeben, der sich an jedem Magermilchbas-in anbringen lässt.



Art. 3084.

#### Preise:

Art. 3084*. a) mit Gefäss zu 20 Liter Inhalt . . . . .	K 150.—
> 3084*. b) > > > 40 > > . . . . .	> 180.—
> 3084*. c) auswechslbare Scala zu 3084* a . . . . .	> 9.—
> 3084*. d) > > > 3084* b . . . . .	> 11.—

### Jurany's Magermilchvertheiler »Perfect«.

#### Einfache Construction.

Dieser verbesserte Magermilch-Vertheiler zeichnet sich dadurch aus, dass er trotz seiner **ausgezeichneten Function** einen **billigen Preis** aufweist. Seine weite Verbreitung documentiert am besten seinen Wert.

#### Preise:

Art. 3085. a) Mit Gefäss zu 20 Liter Inhalt . . . . .	K 70.—
> 3085. b) > > > 30 > > . . . . .	> 85.—
> 3085. c) > > > 40 > > . . . . .	> 100.—
> 3085. d) > > > 50 > > . . . . .	> 140.—



Abtheilung III c.

# Molkerei-Geräthe.

## Blechgeschirre.

Milchkühler  
Milchbassins  
Milchständer  
Milchsiebe  
Milchgeschirre  
Melkeimer  
Cimente  
Milchkannen  
Butterei-Geräthe  
Butterform-Maschine  
Butterformen etc.





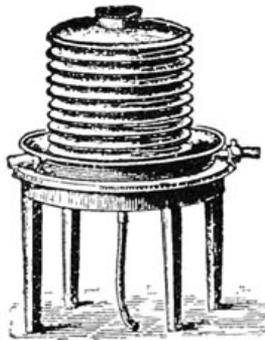
## Rahmkühler.

Diese Kühlapparate besitzen durch ihre runde Form und Vermeidung aller Ecken den Vorzug bequemer Reinigung, auch ist ein Ansatz von Milchresten ausgeschlossen.

Die Ausnützung des Kühlers ist dadurch, dass das Kühlwasser im Schlangenlauf im Innern desselben circuliert, eine sehr intensive.



Fabrication  
aller Arten Milch-  
kühler  
in jeder Grösse.



Milchkühler  
für Salzwasser-  
Circulation bei  
künstlichen Kühl-  
anlagen.  
Offert auf Anfrage.



Art. 1901—1914.

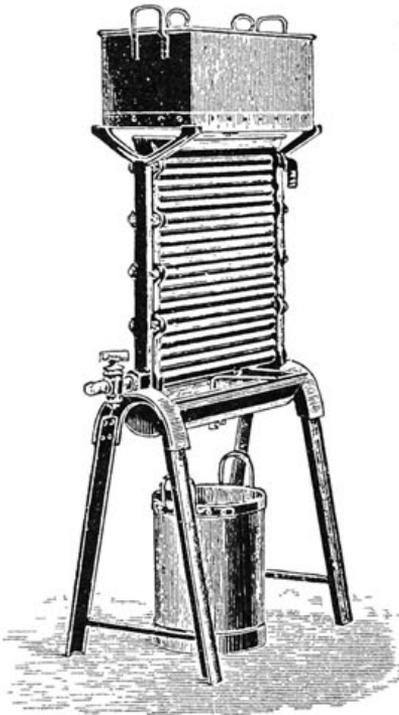
Die Kühlfläche ist möglichst niedrig gehalten, um die Einschaltung zwischen Separator und Rahmbehälter bequem zu bewirken.

Für Rahm				
Art.	Compl.Höhe zwischen Zu-u.Ablauf	Durchmesser des Kühl- cylinders	Kühlt per Stunde Liter	Preis in Kronen
	Meter			
1901*	0.29	0.19	50	40.—
1902*	0.33	0.25	100	68.—
1903*	0.36	0.32	200	85.—
1904*	0.38	0.41	300	110.—
1905*	0.45	0.50	500	156.—
1906*	0.45	0.62	800	206.—
1907*	0.53	0.76	1200	264.—

Für pasteurisierten Rahm				
Kühlfähigkeit von 70° auf 1° über Kühlwassertemperatur.				
Art.	Compl.Höhe zwischen Zu-u.Ablauf	Durchmesser des Kühl- cylinders	Kühlt per Stunde Liter	Preis in Kronen
	Meter			
1908*	0.48	0.19	50	75.—
1909*	0.54	0.25	100	125.—
1910*	0.58	0.32	200	150.—
1911*	0.68	0.41	300	225.—
1912*	0.80	0.50	500	275.—
1913*	0.80	0.62	800	350.—
1914*	0.95	0.76	1200	475.—

### Eiserne Gestelle zu diesen Kühlern.

Für Art. 1901\*—1903\* und 1908\*—1910\*, Art. 1915 . . . . . K 10.—  
 > > 1904\*—1907\* > 1911\*—1914\*, > 1916 . . . . . > 15.—



Art. 1917—1923.

## Röhren-Milch-Kühlapparate.

### Vorzüge meiner Kühlapparate.

1. Besitzen selbe Reinigungs- und Entschäumungssiebe.
2. Bedingt die Form der Zulaufrinne eine beiderseits gleichmässige Berieselung der Kühlflächen.
3. Die Ablaufrinne ist von vorne leicht aus- und einzuschieben.
4. Die Seitentheile sind abnehmbar, daher kann das Reinigen von jedermann leicht bewerkstelligt werden.
5. Der Hahn für den Wasserzulauf ist durch eine ganz einfache Constructionsveränderung derart verbessert, dass ein Einfrieren des Kühlers vermieden werden kann.
6. Meine Apparate sind auf zwei Atmosphären Druck geprüft, gestatten daher auch Erwärmung mittelst Dampf oder Kühlung mit Druckpumpen oder gekühlter Luft.
7. Sind die Ablaufrinnen meiner Kühlapparate sehr gross gehalten und mit Absperrhahn versehen, so dass beim Wechsel der Geschirre Verluste ausgeschlossen sind.

### Preise inclusive der Entschäumungs- und Reinigungssiebe etc. und Dimensionen der Milchkühler.

Art.	Breite der Kühlfläche in Millimeter	Anzahl der Kupferrohre à 30 mm Durchm	Kühlt Liter per Stunde	P r e i s   d e s			
				Apparates	Zulaufgefässes	Eisen-gestelles	compl. Kühlers auf Eisegestell
K r o n e n							
1917*	300	9	150	60.—	10.—	7.—	77.—
1918*	300	13	200	70.—	10.—	8.—	88.—
1919*	400	13	300	80.—	12.—	10.—	102.—
1920*	400	19	400	100.—	14.—	11.—	125.—
1921*	600	19	500	120.—	20.—	13.—	153.—
1922*	800	19	700	150.—	24.—	15.—	189.—
1923*	1000	19	1000	200.—	30.—	18.—	284.—

Flügelpumpen für Handbetrieb zu diesen Kühlapparaten.

Siehe in Special-Katalog III a, Art. 311 u. 312.

## Cylinder-Berieselungs-Kühlapparate

für Milch und Rahm.

Diese Kühlapparate aus verzinnem Kupfer bestehen aus folgenden 3 Theilen:  
**dem Vertheilungsbecken,**  
**dem Berieselungscylinder und**  
**dem Auffangbecken.**

Die abzukühlende Flüssigkeit, Milch oder Rahm, ergießt sich aus dem oberen Vertheilungsbecken über den gewellten Kühlcylinder und rieselt in gleichmässig dünner Schicht über dessen Kühlfläche in das untere schalenförmige Auffangbecken. Das Kühlwasser tritt durch ein Zuleitungsrohr unten in den Apparat, circuliert im Schlangenlauf durch dessen aus Röhren gebildetem Kühlkörper und tritt durch ein oberes Ableitungsrohr, an welches ein Rohr oder ein Schlauch befestigt werden kann, innerhalb des Kühlcylinders wieder aus.

Besonders vorthellhaft ist die runde Form diëser Kühler, weil dadurch Ecken vermieden werden. Die Kühlfläche ist überall glatt und äusserst bequem zu reinigen. Alle Theile, welche mit der Milch in Berührung kommen, sind dem Auge sichtbar.



Art. 310.

### Kühlapparat für frischgemolkene Milch, Art. 310\*.

Die Milch wird gewöhnlich unmittelbar nach dem Melken auf den Apparat gebracht und ist beim Verlassen desselben auf 1° über die Temperatur des Kühlwassers abgekühlt.

### Kühlapparat für pasteurisierte Milch, Art. 1925.

Die Milch wird dem Kühler vom Pasteurisirapparat mit 75° C. zugeleitet und auf 1—2° über die Temperatur des Kühlwassers abgekühlt.

### Kühler für sterilisierte Milch.

Ausser den hier abgebildeten Apparaten für die Abkühlung pasteurisierter (auf 75° C. erhitzter) Milch werden Kühler für auf über 100° C. erhitzte Milch geliefert, deren Kühlcylinder um die Hälfte höher sind.

# Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

## Für frisch gemolkene Milch.

Kühlfähigkeit von 35° C. auf 1—2° C. über Kühlwasser-Temperatur.

Art. 310*	Höhe der Kühlfäche Meter	Durchmesser des Kühlylinders Meter	Kühlt per Stunde Liter	Preis in Kronen
<i>a</i>	0·26	0·19	80	60.—
<i>b</i>	0·27	0·25	100	70.—
<i>c</i>	0·35	0·25	180	90.—
<i>d</i>	0·40	0·32	300	110.—
<i>e</i>	0·47	0·41	500	160.—
<i>f</i>	0·55	0·50	800	220.—
<i>g</i>	0·60	0·62	1200	310.—
<i>h</i>	0·70	0·76	1800	420.—

## Für pasteurisierte Milch.

Kühlfähigkeit von 75° C. auf 1—2° C. über Kühlwasser-Temperatur.

Art. 1925	Höhe der Kühlfäche Meter	Durchmesser des Kühlylinders Meter	Kühlt per Stunde Liter	Preis in Kronen
<i>a</i>	0·70	0·50	700	270.—
<i>b</i>	0·70	0·62	1000	360.—
<i>c</i>	0·85	0·76	1500	480.—
<i>d</i>	0·85	0·94	2000	640.—
<i>e</i>	0·95	1·10	2500	820.—
<i>f</i>	1·05	1·27	3000	1020.—
<i>g</i>	1·05	1·41	3500	1200.—
<i>h</i>	1·05	1·55	4000	1380.—

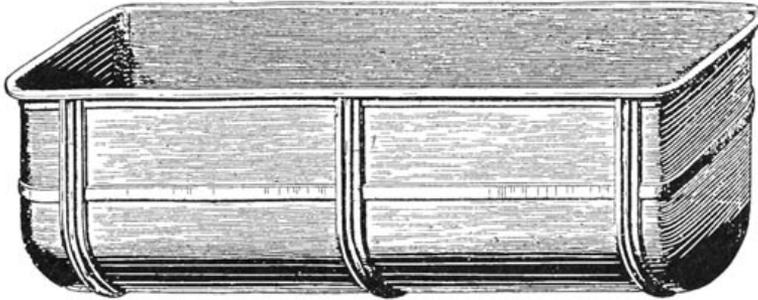
## Für sterilisierte Milch

Kühlfähigkeit von 102° C. auf 1—2° C. über Kühlwasser-Temperatur.

Art. 1926	Höhe der Kühlfäche Meter	Durchmesser des Kühlylinders Meter	Kühlt per Stunde Liter	Preis in Kronen
<i>a</i>	1·15	0·49	700	430.—
<i>b</i>	1·15	0·62	1000	570.—
<i>c</i>	1·32	0·76	1500	740.—
<i>d</i>	1·40	0·94	2000	990.—
<i>e</i>	1·40	1·10	2500	1200.—
<i>f</i>	1·57	1·27	3000	1520.—
<i>g</i>	1·57	1·41	3500	1720.—
<i>h</i>	1·57	1·55	4000	1970.—

## Verzinnnte Milchbassins.

Mit kräftiger Winkeleisen-Verstärkung aus 2 mm Stahlblech, dreimal im Vollbad verzinnt.



Art. 1927.

Art. 1927*	Für Inhalt	Länge	Breite	Tiefe	Übermass	Preis
	Liter					
<i>a</i>	200	860	500	500	15	80.—
<i>b</i>	300	1290	500	500	22	100.—
<i>c</i>	400	1430	600	500	28	132.—
<i>d</i>	500	1780	600	500	34	160.—
<i>e</i>	600	1830	700	500	40	200.—
<i>f</i>	800	2440	700	500	51	260.—
<i>g</i>	1000	2360	900	500	63	300.—
<i>h</i>	1200	2830	900	500	75	350.—

## Zerlegbare Bassin-Milchhähne.

Vernickelt in 5 Grössen.

	Art. 1928	<i>a</i>	<i>b</i>	<i>c</i>	<i>d</i>	<i>e</i>
Auslauföffnung . . . . . mm		19	25	32	38	51
	Preis K	10.—	20.—	24.—	30.—	40.—

## Verzinnnte Milchbassins.

Aus verzinntem Eisenblech.

	Art. 1929	<i>a</i>	<i>b</i>	<i>c</i>	<i>d</i>	<i>e</i>	<i>f</i>
Inhalt . . . . . Liter		200	300	400	500	600	800
	Preis K	60.—	90.—	110.—	130.—	160.—	180.—

In meiner modern eingerichteten Verzinnerei besorge ich die Wieder-Verzinnung sämtlicher Geräte zu billigstem Preise.

## Milchbassins mit Doppelboden.

Für Dampfheizung, zugleich Milchvorwärmer.

	Art. 1930	a	b	c	d
Inhalt . . . . .	Liter	200	300	400	500
	Preis K	120.—	150.—	190.—	240.—

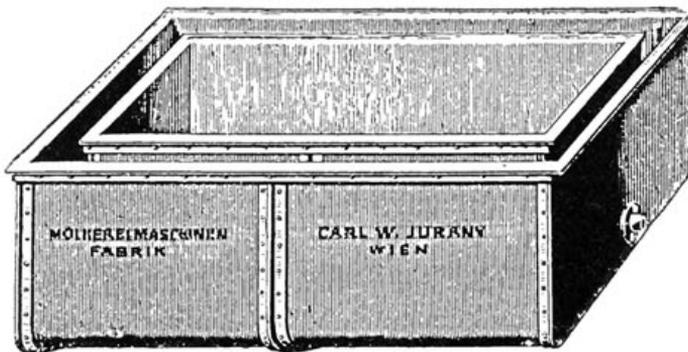
Diese Bassins sind aus starkem Stahlblech, dreimal im Vollbad verzinkt und werden mit Holländerverschraubung, Zu- und Ablauf-Flanschen versehen. Der Boden ist, wenn gewünscht, mit Holz-Isolierung gesichert.

## Milchbassins aus Doppelmetall

fertige ich in allen Grössen laut **Specialoffert** an. Sie erfreuen sich einer grossen Beliebtheit und finden bereits die **weiteste Verbreitung**.

## Doppelbassins, Art. 1931\*.

Diese Bassins sind laut beistehender Abbildung kräftig mit Winkeleisen-Verstärkung hergestellt. Das innere Bassin besteht aus verzinktem Stahlblech, während das äussere aus bestem Eisenblech verfertigt, mit Menniganstrich sowie einem Lackfarbenanstrich versehen ist. Diese Bassins finden mit Vorliebe Anwendung zum Abkühlen der Milch in Molkereien.



Art. 1931.

### Preise der Doppelbassins, Art. 1931\*.

Art 1931*	a	b	c	d	e	f	g	h
Inhalt des inn. Bassins Liter	200	300	400	500	600	700	800	1000
Preis K	170.—	220.—	280.—	360.—	470.—	500.—	570.—	660.—

Jede andere Grösse wird bereitwilligst angefertigt.

In meiner modern eingerichteten Verzinnerei besorge ich die Wieder-Verzinnung sämtlicher Geräte zu billigstem Preise.

## Doppelsiebe für Milchbassins.

Die Siebe sind äusserst kräftig, einfach und solide gebaut. Es ist besonders Rücksicht darauf genommen, dass sie sich leicht reinigen lassen.



Art. 1935.

Art. 1935*	a	b	c	d	e	f	g	h	i	k
Bassin-Inh. Liter	200	300	400	500	600	700	800	900	1000	1200
Preis K	23.-	25.-	30.-	31.-	32.-	33.-	34.-	36.-	38.-	40.-

## Gestelle zu den Milchbassins, Art. 1936.

Art. 1936	a	b	c	d	e	f	g	h	i	k	l	m
Bassin-Inh. Liter	200	300	400	500	600	700	800	900	1000	1200	1500	1800
Preis K	27.-	30.-	32.-	33.50	35.-	38.-	40.-	46.-	48.-	55.-	60.-	72.-

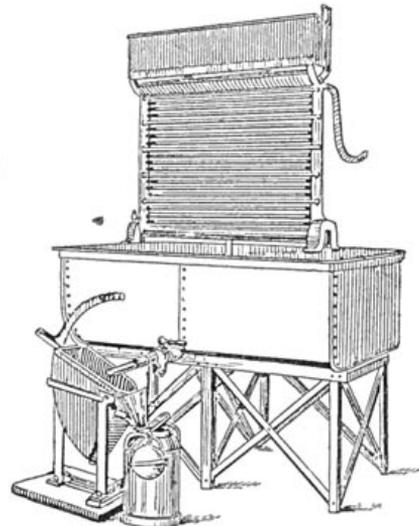
## Gestelle zu den Milchkühlern, Art. 310, 1925 und 1926 (Art. 1936, 1937).

Für Art. 310 a-c	} Art. 1936 zum Preise von . . . . . K 10.—
> > 1925 a-c	
> > 1926 a-c	
Für Art. 310 d-h	} Art. 1937 zum Preise von . . . . . > 15.—
> > 1925 d-h	
> > 1926 d-h	

## Eiserne Stege

zum Montieren der Milchkühler auf den Bassins. (Wie aus nebenstehender Fig. 1938 ersichtlich.)

Art. 1938*. Per Paar (aus L-Eisen) . . . . . K 10.—
---



Art. 1938.

|| In meiner modern eingerichteten Verzinnerei besorge ich die Wieder-Verzinnung sämtlicher Geräte zu billigstem Preise.

Milchständer, Art. 1939\*.

Diese Milchständer sind mit gerundet gestanztem Boden versehen. Sie können auf Wunsch auch geaicht werden. Die Handgriffe werden entweder, wie in der Abbildung, oben oder an der Seite befestigt.

Auf entsprechendes Übermass ist Rücksicht genommen.



Art. 1939.

Preise der runden Milchständer, Art. 1939\*.

Art. 1939*	a	b	c	d	e	f
Höhe . . . . . mm	270	310	380	410	430	490
Durchmesser . . cm	25	26	29	31	33	35
Liter . . . . .	10	15	20	25	30	40
Preis K	5.—	6.50	8.—	9.50	11.—	14.—

Art. 1939*	g	h	i	k	l	m
Höhe . . . . . mm	535	565	575	585	615	630
Durchmesser . . cm	37	40	42	44	46	48
Liter . . . . .	50	60	70	80	90	100
Preis K	17.—	20.—	23.—	26.—	29.—	32.—



Art. 1940.

Deckel zu den runden Milchständern, Art. 1940\*.

Art. 1940*	a	b	c	d	e	f	g	h	i	k	l	m
Durchmesser cm	25	26	29	31	33	35	37	40	42	44	46	48
Liter . . . . .	10	15	20	25	30	40	50	60	70	80	90	100
Preis K	1.40	1.60	1.80	2.10	2.40	2.70	3.—	3.30	3.60	3.90	4.20	4.50

Masstäbe zu den runden Milchständern, Art. 1941\*.



Art. 1941.

Art. 1941*	a	b	c	d	e	f	g	h	i	k	l	m
Liter . . . . .	10	15	20	25	30	40	50	60	70	80	90	100
Preis K	— .60	— .70	— .80	— .90	1.—	1.10	1.20	1.30	1.40	1.50	1.60	1.70

In meiner modern eingerichteten Verzinnerei besorge ich die Wieder-Verzinnung sämtlicher Geräte zu billigstem Preise.

Schwimmer zu den runden Milchständern.

Diese Schwimmer sind aus bestem Eisenblech, stark verzinkt, hergestellt und mit Henkel versehen. Sie dienen dazu, das Ausspritzen der Milch aus den Milchständern zu verhüten.

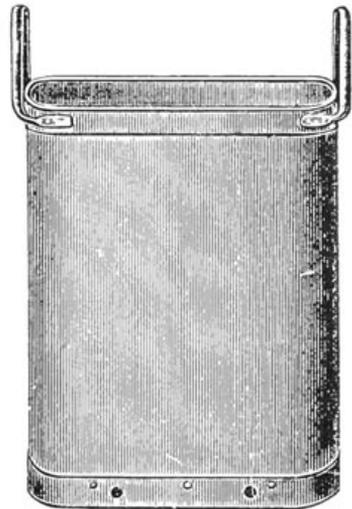
Preise der Schwimmer, Art. 1942.

	Art. 1942	<i>a</i>	<i>b</i>	<i>c</i>	<i>d</i>	<i>e</i>	<i>f</i>	<i>g</i>
Liter-Ständer . . . . .		20	30	40	50	60	80	100
	Preis K	2.40	2.80	3.—	3.60	4.—	5.60	6.40

Längliche Milchständer, Swartz'sches Aufrahmgefäß,  
Art. 1947\*.

Preise der Swartz'schen Milchständer.

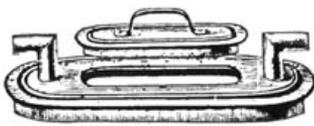
Art. 1943*	Höhe	Länge	Breite	Liter	Kronen
	Centimeter				
<i>a</i>	42	27	13	10	6.60
<i>b</i>	42	32	14	15	7.90
<i>c</i>	55	34	15	20	9.20
<i>d</i>	55	39	16	25	10.50
<i>e</i>	55	42	18	30	11.80
<i>f</i>	56	48	19	40	13.80
<i>g</i>	57	56	21	50	15.80
<i>h</i>	60	60	22	60	18.—



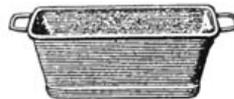
Art. 1943.

Deckel zum Swartz'schen Milchständer, Art. 1944\*.

	Art. 1944*	<i>a</i>	<i>b</i>	<i>c</i>	<i>d</i>	<i>e</i>	<i>f</i>	<i>g</i>	<i>h</i>
Für Liter . . . . .		10	15	20	25	30	40	50	60
	Preis K	2.70	2.80	3.—	3.30	3.70	4.20	4.70	5.20



Art. 1944.



Art. 1945.



Art. 1946.

In meiner modern eingerichteten Verzinnerei besorge ich die Wieder-Verzinnung sämtlicher Geräte zu billigstem Preise.

Siebe mit Drahtgewebe zum Swartz'schen Milchständer,  
Art. 1945\* und 1946\*.

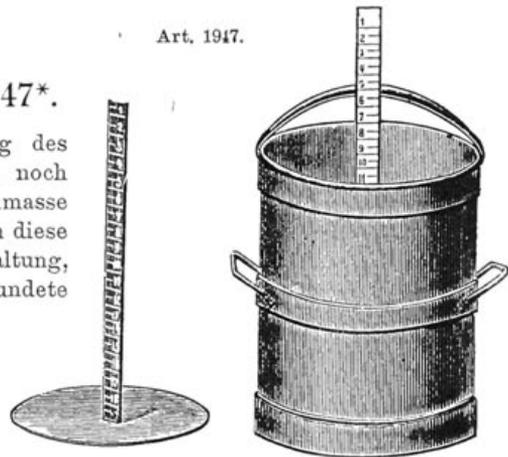
In den Ausschnitt des Deckels passend.	
Art. 1945* a	$\left. \begin{matrix} 10 \\ 15 \end{matrix} \right\}$ Liter . . K 2.20
> 1945* b	$\left. \begin{matrix} 20 \\ 25 \\ 30 \end{matrix} \right\}$ . . . > 2.80
> 1945* c	$\left. \begin{matrix} 40 \\ 50 \\ 60 \end{matrix} \right\}$ > . . . > 3.40

Für die ganze Weite der Ständer passend.	
Art. 1946* a)	10 Liter . . K 4.—
> 1946* b)	15 > . . . > 4.40
> 1946* c)	20 > . . . > 4.80
> 1946* d)	25 > . . . > 5.20
> 1946* e)	30 > . . . > 5.60
> 1946* f)	40 > . . . > 6.40
> 1946* g)	50 > . . . > 7.20
> 1946* h)	60 > . . . > 8.—

Milchmasse  
mit Schwimmer, Art. 1947\*.

Die bequeme und genaue Ablesung des Inhaltes wird weder durch Schaum, noch durch schiefes Aufstehen der Milchmasse beeinträchtigt. Ausserdem ermöglichen diese Milchmasse die gründlichste Reinhaltung, da selbe nur glatte Wände und gerundete Ecken haben.

Die Sechs- und Zehnlitrigen haben nur einen Henkel und Ausguss.



Art. 1947*	a	b	c	d	e	f	g	h	i	k	l
Liter	6	10	15	20	25	30	40	50	60	80	100
Preis K.	6.40	7.80	9.80	13.—	15.—	17.—	20.—	23.—	26.—	32.—	38.—

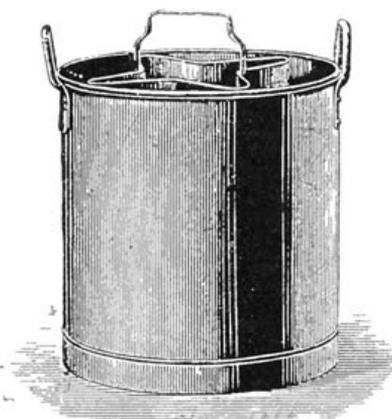
Sternkühler, Art. 1948\*.

Diese Apparate werden zur Temperierung des Rahmes vor der Verbutterung benützt. Der Rahm wird in das innere, sternförmige Gefäss gegeben, während das äussere, runde Gefäss mit kaltem oder (im Winter) auch warmem Wasser gefüllt wird.

**■ ■** In meiner modern eingerichteten Verzinnerei besorge ich die Wieder-Verzinnung sämtlicher Geräte zu billigstem Preise.

Preise der kompletten Sternkühler,  
Art. 1948\*.

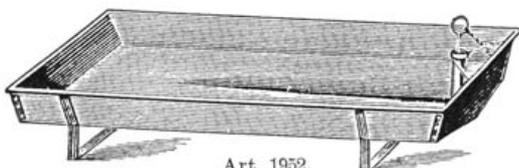
Art. 1948*	Inhalt des stern- förmigen Gefäßes	Preis
	Liter	Kronen
a	5	12.—
b	10	17.—
c	15	24.—



Art. 1948.

Gussander'sche Schüssel, Art. 1952\*.

Art. 1952*	a	b	c
Liter	5	10	20
Preis K	6.—	7.—	10.—
Art. 1952*	d	e	f
Liter	30	40	50
Preis K	13.—	16.—	19.—



Art. 1952.

Milchschüssel. Milchsatten, Art. 1949\*.

Preise der Milchsatten, Art. 1949\*.

a) 24 cm, Inhalt 2	Liter . . . . .	K—82
b) 28 > > 3 >	. . . . .	1.08
c) 30 > > 3 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> >	. . . . .	1.24
d) 32 > > 4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> >	. . . . .	1.48
e) 36 > > 6 >	. . . . .	1.60
f) 40 > > 8 >	. . . . .	2.10
g) 44 > > 10 >	. . . . .	2.80

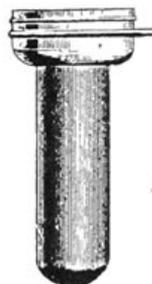


Art. 1949.

Eiskästen für Milchtransportkannen,  
Art. 1950\*.

Preise der Eiskästen für Milchkanen, Art. 1950\*.

Passend für . . . . .	a	b	c
. . . . .	10	15—20	25—30 Liter-Kannen
Preis . . . . . K	4.—	5.—	6.—



Art. 1950.

In meiner modern eingerichteten Verzinnerei besorge ich die Wieder-  
Verzinnung sämtlicher Geräte zu billigstem Preise.



Art. 1951.

Eis- und Warmwasserbüchsen, Art. 1951\*.

a)	Inhalt	1 Liter	.....	K	1.40
b)	>	2 >	.....	>	1.80
c)	>	4 >	.....	>	2.60
d)	>	6 >	.....	>	3.60
e)	>	8 >	.....	>	5.—
f)	>	10 >	.....	>	6.20
g)	>	12 >	.....	>	8.50
h)	>	15 >	.....	>	13.—

Melkeimer und Sechter.

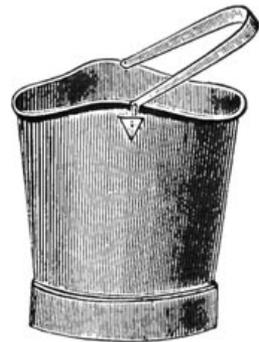
Diese Melkgefäße sind aus bestem Stahlblech hergestellt und stark verzinkt. Sie sind speciell für Melkzwecke construiert und finden in der Praxis die weiteste Verbreitung!



Art. 1953.



Art. 1954.



Art. 1955.

Ovale Melkbüffel.

Liter	8	10	12
K	3.80	4.20	4.80

Milchsechter mit Ausguss.

Liter	5	8	10	12
K	3.50	4.—	4.60	5.20

Enzenberger Melkeimer.

Liter	8	10	12
K	4.60	5.—	5.40

Näheres über Melk-Einrichtungen siehe in Abtheilung II meines Haupt-Kataloges.

Themann'sche Patent-Siebe mit schlangenförmiger Lochung, Art. 1956\*.



Art. 1956.

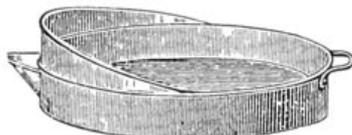
Art 1956*.a)	Mit Seiltuch, ohne Siebeinlagen	.....	K	3.50
>	1956*.b)	Gesäumte Leinentücher separat per Dutzend	>	1.50
>	1956*.c)	Complettes Sieb mit zwei Einlagen	>	6.20
>	1956*.d)	Obere Siebeinlage separat	>	1.80
>	1956*.e)	Untere Siebeinlage separat	>	1.50

Diese Siebe passen in die Lochdeckel der Milchständer, Art. 1939\*, sowie auf meine Milchtransportkannen. Jede andere Grösse wird bereitwilligst angefertigt.

In meiner modern eingerichteten Verzinnerei besorge ich die Wieder-Verzinnung sämtlicher Geräte zu billigstem Preise.

Girard'sches Rahmgefäß, Art. 1957\*.

Art. 1957*	<i>a</i>	<i>b</i>	<i>c</i>	<i>d</i>	<i>e</i>
Inhalt . . . . Liter	3	4	5	8	10
Preis K	2.80	3.10	3.40	4.60	5.20



Art. 1957.

Konische Milchtöpfe, Art. 1958\*.

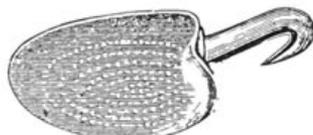
Art. 1958*	<i>a</i>	<i>b</i>	<i>c</i>	<i>d</i>	<i>e</i>	<i>f</i>
Inhalt . . . . Liter	2	4	6	10	15	20
Preis K	1.60	2.20	2.60	3.60	4.60	5.60



Art. 1958.

Abrahmkellen, Art. 1959\*.

Art. 1959*. a) Gelocht . . . . .	K 3.80
> 1959*. b) Ungelocht . . . . .	> 3.40



Art. 1959.

Abrahmlöffel für Swartz'sche Gefäße, Art. 1960\*.

Art. 1960*. a) circa 13 cm Durchmesser . . . . .	K —.70
> 1960*. b) > 15 > > . . . . .	> —.80



Art. 1960.

Abrahmlöffel mit langem Stiel, Art. 1961\* oder 1962\*.



Art. 1961.



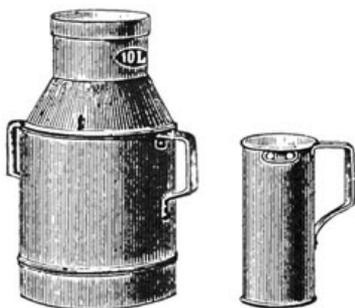
Art. 1962.

Durchmesser . . . . .	cm	<i>a</i>	<i>b</i>	<i>c</i>	<i>d</i>
		10	11	12	15
Preis K		—.36	—.45	—.50	—.70

Je nach Wahl flache oder tiefe Form zum gleichen Preise.

In meiner modern eingerichteten Verzinnerei besorge ich die Wieder-Verzinnung sämtlicher Geräte zu billigstem Preise.

Cimente, geächt, Art. 1963\*.



Art. 1963.

Art. 1963*.	a)	Inhalt	1/8 Liter	. . . . .	K	—50
>	1963*.	b)	>	1/4	>	—60
>	1963*.	c)	>	1/2	>	—76
>	1963*.	d)	>	1	>	1.—
>	1963*.	e)	>	2	>	1.40
>	1963*.	f)	>	5	>	6.40
>	1963*.	g)	>	10	>	9.—
>	1963*.	h)	>	20	>	13.—

Becher zum Milch-Untersuchen, Art. 1964\*.



Art. 1964

Art. 1964*.	Per Stück	. . . . .	K	—60
>	1964a.	Bei Abnahme von 20 Stück, à	. . . . .	—55
>	1964b.	>	50	à . . . . . —50
>	1964c.	>	100	à . . . . . —47

Verzinnnte Milchrinnen.

Art. 1965,	per laufenden Meter	. . . . .	K	4.—
------------	---------------------	-----------	---	-----

Ständer für Milchrinnen.

Art. 1966.	a) fest	. . . . .	K	8.—
>	1966*.b)	verstellbar	. . . . .	10.—



Art. 1966b.

Jurany's Milchkannen

erfreuen sich **in der Praxis** einer grossen Beliebtheit, weil sie mit äusserst einfacher Construction grösste Dauerhaftigkeit und verhältnismässig billigen Preis vereinigen.

Die Kannen werden aus **bestem Material** hergestellt und mit **praktisch bewährten Verschlüssen** versehen. Da ich die Kannen ebenso wie meine sämtlichen Blechgeschirre in **meiner eigenen, modern eingerichteten Verzinnerei bleifrei verzinne**, biete ich meinen geschätzten Kunden dadurch die beste Gewähr für **tadellose Arbeit** und **grösste Dauerhaftigkeit** der Kannen.

In meiner modern eingerichteten Verzinnerei besorge ich die **Wieder-Verzinnung** sämtlicher Geräthe zu **billigstem Preise**.

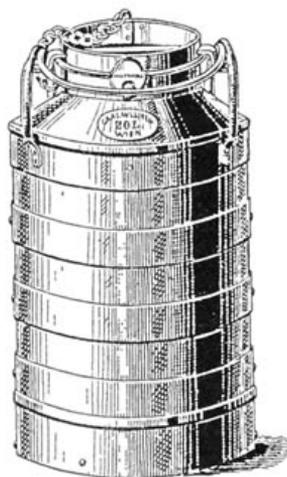
Jurany's neueste Milchtransportkanne »Normal«

mit gut und sicher schliessendem Gummiverschluss. Der Deckel sowie der Hals, die bei den Transportkannen am meisten angegriffen werden, sind besonders mit **Schutzringen verstärkt**. — Der Verschluss ist äusserst einfach und sicher. Die Kannen sind ohne Anstand jahrelang in Benützung.

Preise der Milchkanne »Normal«.

Art. 1967*	Inhalt Liter	Preise in Kronen	
		ungeaicht	adjustiert und geaicht
a	10	9.—	9.60
b	15	10.70	11.45
c	20	12.40	13.30
d	25	14.10	15.15
e	30	15.80	17.—

Messingplättchen mit Namen,  
Art. 1968 per Stück . . . . . K —.40



Art. 1897.

Preise der »Normal-Kannen« in anderen Grössen auf gefällige Anfrage.  
Bei grösserer Abnahme entsprechender Rabatt.

Kronen-Milchkanne,

ohne Gummiring, mit Patent-Stahlverschluss.



Art. 1969.

Der Kannenkörper ist ebenso dauerhaft und solide gearbeitet, wie bei meinen Normalkannen. Der Verschluss ist konisch,

absolut sicher,

einfach wirkend,

vollkommen abdichtend

und sehr haltbar.



Art. 1969.

Preise der Kronen-Milchkanne.

Art. 1969*	Inhalt Liter	Preise in Kronen	
		ungeaicht	adjustiert und geaicht
a	15	11.10	11.90
b	20	12.80	13.70
c	25	14.50	15.50
d	30	16.20	17.35

Messingplättchen mit Namen  
Art. 1968 per Stück . . . . . K —.40

Offerl über andere Grössen bereitwilligst.

In meiner modern eingerichteten Verzinnerei besorge ich die Wieder-Verzinnung sämtlicher Geräte zu billigstem Preise.



Art. 1970.

### Jurany's kleine Milch-Transportkanne »Baby«,

mit Tragbügel und Deckelkette, mit Gummiverschluss.

*Kräftige Bauart. Solide Construction. Einfacher, dauerhafter Verschluss.*

#### Preise der Milchkanne »Baby«.

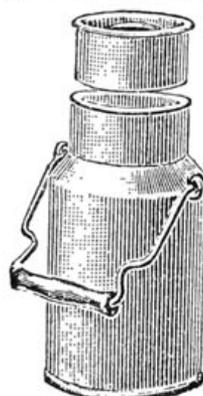
	Art. 1970*	a	b	c	d	e	f	g
Inhalt . . . . . Liter	1	1½	2	2½	3	4	5	
Preis K	2.90	3.20	3.50	3.80	4.—	4.60	5.20	

|| Alle Arten andere Milch-Kannen  
habe ich in der Regel auf Lager oder fertige sie prompt an.

### Holsteiner Milch-Transportkanne

mit einfachem Steck-Deckel, Halsschutzring und zwei Verstärkungsreifen.

	Art. 1971	a	b	c	d	e	f
Inhalt . . . . . Liter	5	10	15	20	25	30	
Preis K	5.—	7.—	8.40	10.—	11.40	13.—	



Art. 1972.

### Kurmilch-Kanne.

Kanne für den Haushalt. Kanne für Milchhändler.

	Art. 1972*	a	b	c	d	e	f	g	h	i	k
Inhalt Liter	½	¾	1	1½	2	2½	3	4	5	6	
Preis K	1.—	1.15	1.25	1.50	1.65	1.90	2.10	2.55	3.—	3.60	
Kette dazu, extra, Art. 1973 . . . . .											K —.40

|| In meiner modern eingerichteten Verzinnerei besorge ich die Wieder-  
Verzinnung sämtlicher Geräte zu billigstem Preise.

Wiederverzinnung meiner Kannen  
sowie meiner sämtlichen Milchwirtschaftsgeräte besorge ich zu  
billigen Preisen.

Durchschnittspreis per kg Verzinnung K —.60.

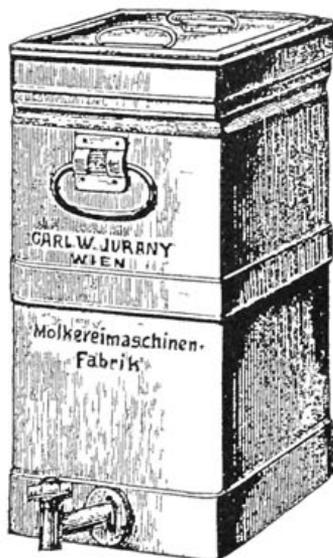
### Milchtornister

mit hermetischem Patentverschluss zum Transport der Milch aus einzelnen Gehöften nach der Milchkammer, besonders aber für Genossenschaftsmitglieder zum Abliefern der Milch in die Sammelmolkerei oder Sennerei. Der Milchtornister ist ein ovales, dem Rücken durch eine Einbauchung angepasstes Gefäß mit Schleifen und Ösen, (zur Befestigung der Tragriemen oder Gurten) oben in einen Hals übergehend.

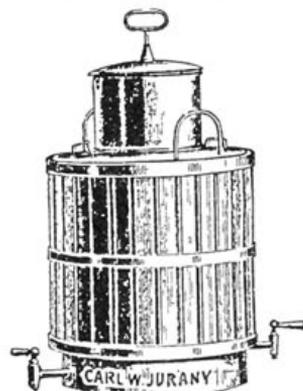
	Art. 1982	a	b	c	d	e
Inhalt . . . . .	Liter	10	15	20	25	30
Preis K		8.70	10.30	11.50	13.50	16.—

### Milchkannen für Verkaufsläden oder Milchwagen.

Art. 1974*. a) zu 30 Liter Inhalt (Gewicht ca. 9 kg) . . . K	20.—
> 1974*. b) zu 40 Liter Inhalt (Gewicht ca. 10 1/2 kg) >	22.—
> 1974*. c) zu 50 Liter Inhalt (Gewicht ca. 11 1/2 kg) >	25.—
> 1975. Hahn extra . . . . .	9.—



Art. 1974.



Art. 1976.

### Milchverkauf-Ständer

mit Rührvorrichtung und Isolier-Holzver-  
schalung.

Art. 1976*	a	b	c	d	e	f	g
Inhalt Liter	10	20	30	40	50	80	100
Preis K	43.—	48.—	55.—	65.—	75.—	90.—	110.—

In meiner modern eingerichteten Verzinnerei besorge ich die Wieder-  
Verzinnung sämtlicher Geräte zu billigstem Preise.

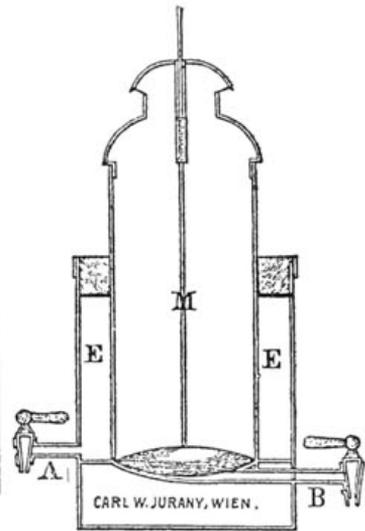


Art. 1977.

### Milchverkauf- Ständer

mit Kühlvorrichtung,  
Rührvorrichtung und  
Schwimmer.

Art. 1977*	<i>a</i>	<i>b</i>	<i>c</i>	<i>d</i>
Inhalt Lit.	10	20	30	40
Preis K	35.-	45.-	52.-	60.-
Art 1977*	<i>e</i>	<i>f</i>	<i>g</i>	
Inhalt Lit.	50	80	100	
Preis K	65.-	80.-	95.-	



Art. 1977.

### Milchkanne auf Transportwagen.

Einfacher Transportwagen für die  
Lieferanten von Molkereien etc.



Sehr geeignet für Milchhändler.

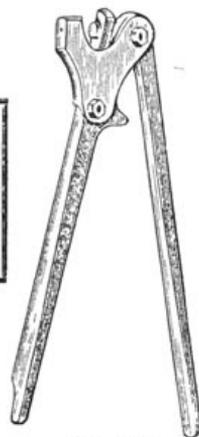
Art. 1978.

Art. 1978*	<i>a</i>	<i>b</i>	<i>c</i>	<i>d</i>	<i>e</i>	<i>f</i>	<i>g</i>	<i>h</i>
Inhalt der Kanne . Liter	30	50	60	70	80	90	100	120
Preis K	84.-	96.-	100.-	108.-	110.-	120.-	128.-	135.-

**||** In meiner modern eingerichteten Verzinnerei besorge ich die Wieder-  
Verzinnung sämtlicher Geräte zu billigstem Preise.

Plombierzangen, Art. 1979\*.

Vernickelt, beste Ausführung, kräftig gearbeitet.



Art. 1979.

Art. 1979*. a) Grosse . . . . .	K 12.—
> 1979*. b) Kleine . . . . .	> 8.—
> 1980. Bleiplomben per Kilo . . . . .	> —.80

Gravierung 20—40 Heller per Buchstabe.

Kannen-Spülbock,

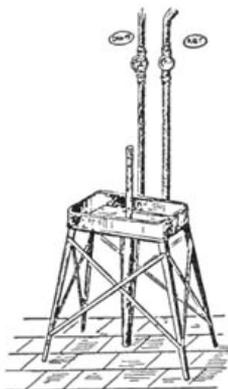
Art. 1981\*.

(Für Dampf- und Wasserheizung.)

*Einfache Construction.*

*Vorzügliche Wirkung.*

*Für Dampf und kaltes Wasser.*



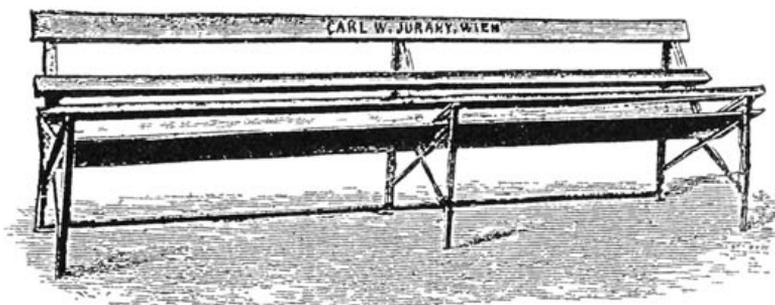
Art. 1981.

Art. 1981* per Stück . . . . .	K 40.—
--------------------------------	--------

Kannen-Abtropf-Gestell, Art. 1983\*—1988\*.

Je nach der Grösse und Länge in verschiedenen Preislagen.

(Offert auf gefällige Anfrage.)

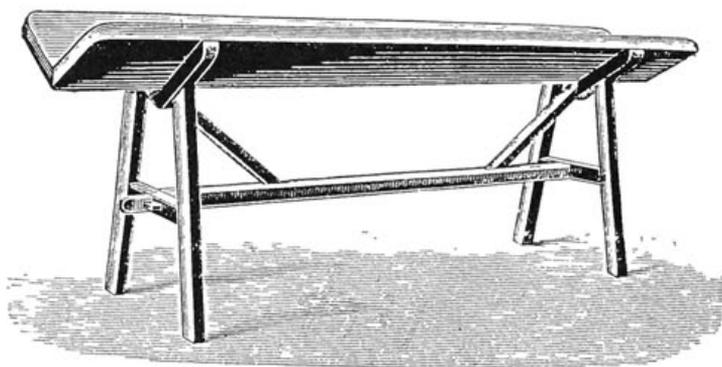


Art. 1983—1988.

Butterbank, Art. 1989\*.

Art. 1989*. a) 1.5 Meter lang . . . . .	K 42.—
> 1989*. b) 2 . . . . .	> 48.—
> 1989*. c) 3 . . . . .	> 53.—

In meiner modern eingerichteten Verzinnerei besorge ich die Wieder-Verzinnung sämtlicher Geräte zu billigstem Preise.



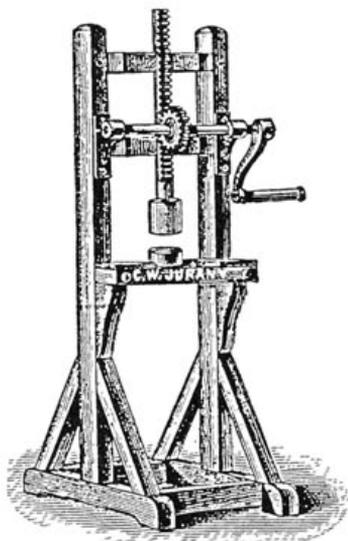
Art. 1959.



Art. 1990.

Fahrbare Butterwanne,  
Art. 1990\*.

Art. 1990*, a)	550×850m m.	K 58.—
> 1990*, b)	700×1100	> . > 68.—
> 1990*, c)	900×1300	> . > 78.—



Art. 1991.

Butterpressen, Art. 1991.\*

Preise je nach Grösse. Näheres auf Anfrage.

**Neu!**

**Neu!**

Butterform-Maschinen  
neuesten Systems, Art. 1992..

Man verlange Preisangabe und  
Beschreibung.

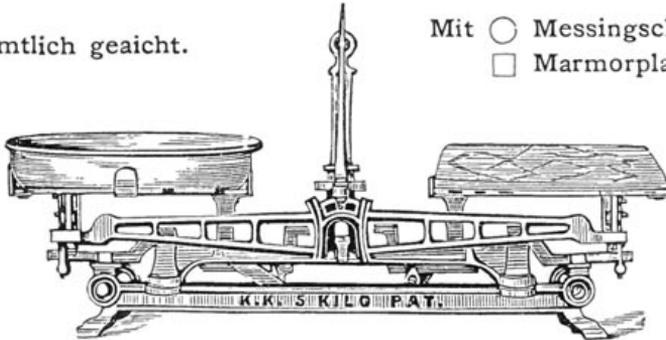
Einfach! Solid! Praktisch! Dauerhaft!  
Sparsam!

|| In meiner modern eingerichteten Verzinnerei besorge ich die Wieder-  
Verzinnung sämtlicher Geräte zu billigstem Preise.

Waagen für Butter und Käse.

Amtlich geaicht.

Mit ○ Messingschale und  
□ Marmorplatte.



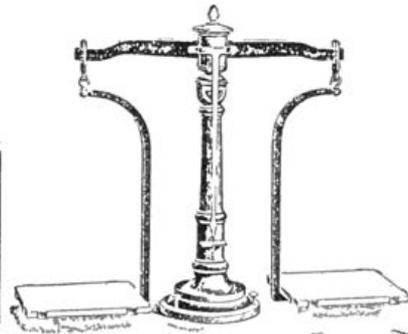
Art. 1993.

	Art. 1993*	a	b	c	d	e
Tragkraft . . . . . kg		3	5	10	15	20
	Preis K	22.—	26.—	32.—	38.—	44.—
Gewichtssatz dazu, Art. 1994,	> >	6.50	7.50	10.—	13.—	15.50

Unterschälige Tafelwaage.

Mit zwei Quadrat-Porzellanplatten.

Art. 1995*	a	b	c	d	e	
Tragkraft kg	5	8	10	15	20	
Totalhöhe cm	50	56	61	68	73	
	Preis K	27.—	34.—	38.—	46.—	54.—



Art. 1995.

Decimalwaagen.

	Art. 2000	a	b	c	d	e	f	g	h
Tragkraft . . . . . kg		25	50	100	150	250	500	750	1000
Ganz aus Eichenholz . K		22.—	32.—	45.—	55.—	80.—	100.—	130.—	160.—
Grün lackiert . . . . . >		18.—	26.—	35.—	44.—	60.—	80.—	110.—	130.—

**Gewichtssätze.**  
(Messing- und Eisengewichte.)

Art. 2001	a	b	c	d	e	f	g	h	
Für Decimalwaagen mit 25	50	100	150	250	500	750	1000 kg Tragkraft		
	K	6.—	8.—	11.—	14.—	18.—	28.—	32.—	36.—

## Butterformen

können mit beliebigen Wappen, Monogrammen, Blumen etc. nach Zeichnungen geliefert werden.

Folgende Formen habe ich stets auf Lager:



Art. 1996.

Butterformen mit glattem Rand, rund, mit verschiedenen Figuren.

Art. 1996*	<i>a</i>	<i>b</i>	<i>c</i>	<i>d</i>	<i>e</i>	<i>f</i>	<i>g</i>
circa dg	2	3	8	12 $\frac{1}{2}$	25	50	100
Preis K	— .50	— .60	— .70	1.—	1.50	2.50	5.50



Art. 1997.

Butterformen mit gerifften Rändern, rund, mit verschiedenen Figuren.

Art. 1997*	<i>a</i>	<i>b</i>	<i>c</i>	<i>d</i>	<i>e</i>	<i>f</i>	<i>g</i>
circa dg	2	3	8	12 $\frac{1}{2}$	25	50	100
Preis K	— .60	— .80	1.50	2.—	3.—	4.—	6.50



Art. 1998.

Butterformen oval, geriffter Rand, mit verschiedenen Figuren.

Art. 1998*	<i>a</i>	<i>b</i>	<i>c</i>	<i>d</i>
circa dg	12 $\frac{1}{2}$	25	50	100
Preis K	1.50	2.20	3.20	5.50



Art. 314/317.

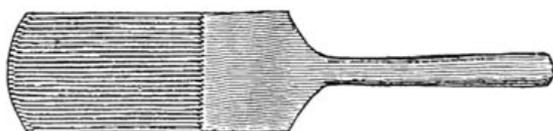
Butterformen mit gerifften Rändern, länglich-viereckig, mit verschiedenen Figuren.

	Art. 314*	315*	316*	317*
circa . . . . . dg	12 $\frac{1}{2}$	25	50	100
Preis K	1.50	2.20	3.20	5.50

## Butterspateln

aus Buchsbaumholz, beste Qualität.

Man bediene sich zur Bearbeitung der Butter auf dem Knetbrette oder der Knetmaschine ausschliesslich des Spatels. Das noch vielfach gebräuchliche un-



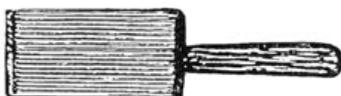
Art. 350.

appetitliche Kneten mit den Händen ist verwerflich, da dies die Reinheit und Haltbarkeit der Butter wesentlich beeinträchtigt.

	Art. 350*	<i>a</i>	<i>b</i>	<i>c</i>	<i>d</i>	<i>e</i>	<i>f</i>
Länge . . . . . mm	190	220	240	260	290	330	
Preis K	—80	1.—	1.20	1.50	2.—	2.50	

## Butterroller

Art 351\*. Aus Ahornholz, 265 mm lang, 65 mm breit, per Paar K 1.20



Art. 351/352.

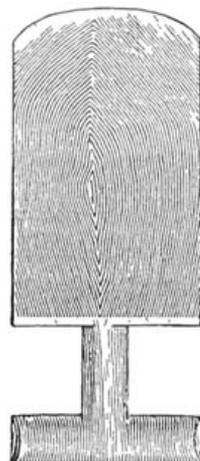
Art. 352\*. Aus Buchsbaumholz per Paar K 3.—

## Butterstecher

aus Buchsbaumholz mit Quergriff

Feinste Ausführung.

	Art. 1999*	<i>a</i>	<i>b</i>	<i>c</i>	<i>d</i>
Ganze Länge . . . . . mm	160	190	230	290	
Breite . . . . . »	80	90	110	130	
Preis K	1.50	2.—	3.—	4.—	



Art. 1999.

### Buttermesser

aus Buchsbaumholz.

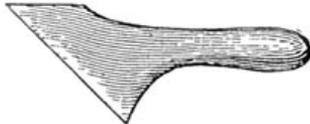


Art. 353.

Art. 353\*. Circa 300 mm  
lang . . . . . K 1.20

### Butterspatelmesser

aus Buchsbaumholz.



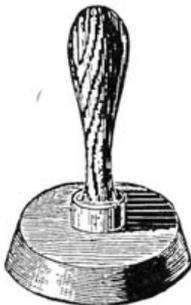
Art. 381.

Art. 381\*. Preis per Stück . . . . . K 1.—

### Butterstempel

zum Signieren der Handelsbutter mit beliebiger Aufschrift oder Monogramm, Wappen etc.

(sind vor Gebrauch zuerst mit heissem Wasser abzubrühen und dann mit kaltem Wasser abzukühlen).



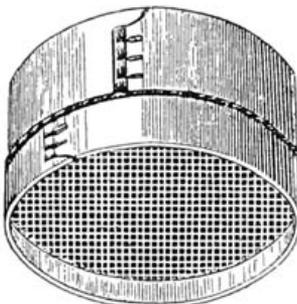
Art. 336/341.

Art.	336*	337*	338*	339*	340*	341*
Durchm. mm	45	55	55	75	95	105
Preis K	1.—	1.20	1.40	1.60	1.80	2.—

Inschrift, per Buchstabe in Blockschrift K —.20.

### Vierfache Haarsiebe

zum Abtropfen der Buttermilch.



Art. 346/349.

Art.	346*	347*	348*	349*
Durchmesser cm	16	24	32	40
Preis K	1.—	1.60	3.—	4.—



Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

Abtheilung IV.

# Fabrication

von condensierter

Milch, Milchzucker, Kasein etc.





Es ist eine merkwürdige Erscheinung, dass die österreichischen Industrien den Bedarf des Inlandes nicht selbst zu decken vermögen, dass Österreich auf einigen Gebieten darauf angewiesen ist, sich an das Ausland zu wenden. Dies kann man auch in der Milchwirtschaft bemerken, besonders soweit es sich um die Consumption von condensierter Milch handelt. Da es nun das Gesundeste für die österreichischen Verhältnisse ist, wenn die österreichische Milchwirtschaft auch den österreichischen Consum in jeder Beziehung zufriedenstellt, so ist es jedenfalls auch nur zu wünschen, dass die Production von

## condensierter Milch und von Milchzucker

sowie die anderen Nebenbetriebe der Milchwirtschaft von den österreichischen Molkereien mehr als bisher ins Auge gefasst werden.

Ausser der gewöhnlichen Verwertung der Milch zu Butter und Käse kommt für die Milchwirtschaft noch die Milchverwertung durch Herstellung von condensierter Milch, von Milchzucker sowie Kasein-Producten in Betracht.

Es handelt sich bei diesen Betriebs- und bei diesen Verwertungsarten vor allem um die Frage: Wie verwerte ich die Magermilch am besten? Die natürlichste Verwertungsart ist, wie wohl ohneweiters auf der Hand liegt, die Benützung der Magermilch zu Fütterungszwecken. Sie ist die wirtschaftlich gesundeste und ökonomischeste, wenn normale Verhältnisse vorherrschen. Wo aber ein Überschuss an Magermilch vorhanden ist, und wo sich keine Gelegenheit bietet, sie auf diesem eben genannten Wege zu verwerten, dort wird man nicht umhin können der Milchverwertung durch Fabrication condensierter Milch, Milchzucker, Kasein-Präparaten, etwa auch durch Milchseifen-Fabrication etc. eine Aufmerksamkeit zu schenken. Besonders bei grösseren Quantitäten ist man sehr wohl im Stande, mit zweckmässig eingerichteten Maschinerien eine gute Verwertung der Magermilch auf diese Weise zu erzielen und sich auch ein Absatzgebiet zu sichern. Besonders dieses letztere Moment ist für die österreichischen Verhältnisse wesentlich, weil, wie schon oben erwähnt, der ganze österreichische Consum an condensierter Milch etc. von dem Auslande gedeckt wird. Es ist darum eine Sache von hoher Bedeutung, wenn grössere Molkereien der Frage dieser Milchverwertung näher treten würden. Eine wichtige ökonomische Frage würde dadurch ihre Lösung finden können.

Über die Milchverwertung durch Herstellung von condensierter Milch sei nur soviel erwähnt, dass zwei Fabricationsarten bestehen, und zwar diejenige, die sich der Vacuum-Apparate bedient und diejenige, die den Hohlscheiben-Condensator benützt. Die ältere Art ist die Verwendung der Vacuum-Apparate. Das ganze Princip dieses Condensationsprocesses im Vacuum-Apparat beruht darauf, dass der Milch unter luftverdünntem Raume bei niedrigen Temperaturen das Wasser entzogen wird. Die hiezu nöthigen Apparate sind in der Regel:

1. Ein Vacuum-Verdampf-Apparat.
2. Ein Vorwärmer.
3. Die Condensationsanlage bestehend aus Luftpumpe und Barometer-Condensation etc.
4. Kühl-Apparat zum Abkühlen der Condensmilch.

Die Fig. 401 stellt einen derartigen Vacuum-Apparat dar. Die Preise lassen sich nicht genau calculieren; sie müssen von Fall zu Fall aufgestellt

## Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

werden. Um nähere diesbezügliche Ausrechnungen vornehmen zu können, wollen meine Reflectanten mir gefälligst nähere Angaben machen und mir mittheilen:

1. Wie viel Milch täglich zu dem betreffenden Verdampfungsprocess zur Verfügung steht.

2. Zu welchem Zwecke die condensierte Milch benützt werden soll.

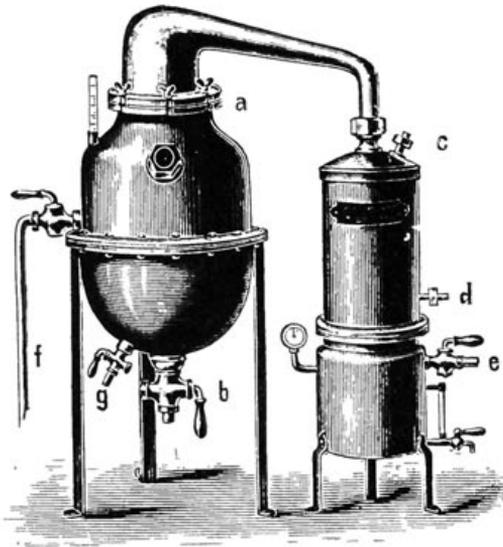
3. Wie lange der Betrieb täglich dauern soll.

4. Welche Dampfkraft zur Verfügung steht etc.

Ausser diesem Vacuum-Apparat ist in Molkereien noch

### Streckeisen's Hohl- scheiben-Condensator, Art. 408—420,

zu empfehlen, der sich durch eine äusserst **einfache**, sinnreiche Construction auszeichnet und dem Vacuum-Apparat gegenüber besonders den



Art. 401.

Vortheil hat, dass er billiger im Anschaffungs- und billiger im Betriebspreise ist.

Über den Apparat sei Folgendes vermerkt: »Der Grundgedanke der Construction ist der, dass irgend eine zum Eindampfen bestimmte Flüssigkeit an lamellenartigen mit Wasserdampf geheizten Heizkörpern emporsteigt und sich in dünner Schicht vertheilt, so dass die Verdampfung des in der Milch enthaltenen Wassers **ohne jeden Luftabschluss** in bequemer Weise geschehen kann. Der Condensator ruht auf einer gusseisernen Bodenplatte, die eine Länge von 160 cm, eine Breite von 40 cm und eine Höhe von 9 cm aufweist. Auf diese Fundamentplatte sind zwei gusseiserne Hohlkörper geschraubt, die den Zweck haben, das zur Aufnahme der zu condensierenden Milch dienende Kippbassin zu tragen. In diesem Bassin befinden sich nun auf einer Welle lose, ohne Verpackung, aneinandergereiht die linsenförmigen Heizkörper. Die Welle ist hohl; sie erstreckt sich längs des ganzen Apparates und ist auf den erwähnten gusseisernen Säulen gelagert. In diese hohle Welle wird ein Dampfrohr geleitet, und zwar so, dass jeder einzelne auf der Welle befestigte Heizkörper ein Quantum Dampf separat zugetheilt erhält. Das Dampfrohr kann bequem an die gewöhnliche Dampfleitung angeschlossen werden, ohne dass man nöthig hat, es loszuschrauben, wenn der Apparat gekippt wird. Dieser dreht sich vielmehr mit der hohlen Welle um das Dampfrohr. In dem Dampfrohr befinden sich soviel Ausströmöffnungen, als der Apparat linsenförmige Heizkörper aufweist. Letztere haben einen Durchmesser von ca. 50 cm; sie sind beim Milch-Condensator aus gestanztem und verzinnem Eisenblech hergestellt, während die Heizkörper derjenigen Apparate, die zum Eindampfen säurehaltiger Flüssigkeiten dienen, aus verzinnem Kupferblech gefertigt sind. Auf der Verlängerung der hohlen Welle ist eine feste und eine lose Riemenscheibe angeordnet, die die Heizkörper derart in Bewegung versetzen soll, dass sie pro Minute 40 bis 50 Umdrehungen machen. Während der Rotation zieht sich die Milch in dünner Schicht über die Heizkörper hin; sie vertheilt sich auf eine grosse Fläche, die auf der einen Seite von dem ca. 90° heissen Dampf und auf der anderen von der atmosphärischen

## Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

Luft begrenzt ist. Die Verdampfung, resp. Eindickung wird durch diese einfache und sinnreiche Einrichtung leicht bewerkstelligt.

Um stets die Höhe der im Bassin befindlichen Flüssigkeit controlieren zu können, befindet sich an der Aussenseite eine mit dem Innern in Verbindung stehende Glasröhre.

Um die Heizkörper zur Reinigung etc. bequem herausheben zu können, ist die Welle aus drei Theilen zusammengeschrubt, und zwar derart, dass ein mittlerer Theil mit den darauf befestigten Heizkörpern ohne weitere Manipulation herausgenommen werden kann. Da es, wenn auch gerade nicht mit Schwierigkeiten verbunden, so doch umständlich wäre, die Heizkörper nebst Welle mit der Hand zu entfernen, ist ein kleines Hebezeug für diesen Zweck vorgesehen. Ist der Condensator mit zwei oder gar mit drei Reihen Heizkörpern ausgestattet, so wird das Krangestell aus Gasrohr zusammengeschrubt. Bei diesen doppelten oder dreifachen Anordnungen ist dann die Anwendung des Hebezeugs auch zum Kippen des Bassins stets üblich.

Die wesentlichen Vortheile, die dieser Condensator den sonst üblichen Vacuum-Apparaten gegenüber aufweist, bestehen darin, dass die zu condensierende Milch in dem Apparat selbst vorgewärmt wird und dass der Condensator offen arbeitet. Dadurch ist eine bequeme Controle ermöglicht, und zu jeder Zeit kann man sich von der Dicke der Flüssigkeit überzeugen, ohne irgendwelche umständliche Vorrichtungen treffen zu müssen. Ferner ist zu beachten, dass der Apparat sowohl zeitweise als auch continuierlich arbeiten kann. Man hat nur nöthig, die bereits condensierte Milch durch eine am Apparat angebrachte Röhre ablaufen zu lassen und neue Milch nachzufüllen, wenn ein Dauerbetrieb gewünscht wird. Die Regelung der Temperatur lässt sich leicht bewerkstelligen. Die Temperaturgrenzen sind für gewöhnlich 60 bis 90° C. Der Dampfverbrauch beträgt ca. 40 Pfennig = ca. 50 Heller für die Eindampfung von 100 Liter Milch, resp. 60 Pfennig = ca. 70 Heller für die Eindampfung von 100 Liter Wasser. Die zur Rotation der Heizkörper erforderliche Betriebskraft ist ohne Bedeutung; im übrigen kann die Drehung auch von der Hand geschehen. Die Reinigung lässt an Bequemlichkeit nichts zu wünschen übrig, da der Apparat schnell in seine Einzeltheile zerlegt werden kann. Ein Fundament ist zur Aufstellung des Condensators nicht erforderlich; auch die schweren Fundamentschrauben fallen fort, sodass der Apparat in allgemeinen an jedem Orte Aufstellung finden kann, zu dem sich eine Dampfleitung legen lässt. Nach dem mir vorliegenden Versuchsergebnis ist die quantitative sowohl als auch die qualitative Eindampfung als eine gute zu bezeichnen. — Man kann annehmen, dass ein einfacher Apparat durchschnittlich 140 Liter in der Stunde aus einer wasserreichen Flüssigkeit (also Milch) verdampft. Es ergibt sich somit, dass

ein einfacher	Condensator	ca. 200	Liter
> doppelter	>	ca. 400	>
> dreifacher	>	ca. 600	>

in der Stunde auf den dritten Theil eindampft.

(Aus »Revue générale du lait«, I. 4 und 5, 1901.)

Die Preise dieser Apparate theile ich auf Anfrage jederzeit mit.

Ausser dieser Milchverwertung durch Condensation und Milchzucker-Fabrication kommt die Milchverwertung durch Herstellung von Kasein-Präparaten (Nutrose, Sanatogen, Sanose, Plasmon, ferner Lactarin, Käsegummi, Käsekitt etc.) in Betracht.

Mit Kostenanschlägen über diese Herstellungsmethoden sowie über die einzelnen Maschinen stehe ich jederzeit gerne zur Verfügung.

## Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

Zur Herstellung des sogenannten Milch-Champagners benützt man Special-Apparate. In einigen Orten dürfte sich mit diesem Erzeugnis noch ein Geschäft machen lassen und mache ich meine Reflectanten darauf aufmerksam, dass ich in diesem Falle eine Special-Construction anwende, die sich bereits sehr bewährt hat.

Special-Offert auf Verlangen.

---

In neuerer Zeit versucht man, die Milch auf alle mögliche Art und Weise industriell zu verwerten. Es sei u. a. noch eine neue Verwertungsart der Buttermilch erwähnt: Der Professor für Molkereiwesen an der Hochschule für Bodencultur zu Wien, Herr Dr. Willibald Winkler, schreibt hierüber in der »Neuen Freien Presse«:

»Noch ein Product der Milchwirtschaft ist neuestens zu Ehren gekommen, die Buttermilch. Es werden ihr zwar lange schon heilsame Eigenschaften zugeschrieben, aber erst in der neuesten Zeit haben die Ärzte in ihr ein vorzügliches Kindernährmittel gefunden. In manchen Gegenden Hollands ist sie seit Jahrzehnten schon als solches bekannt. Die Kinder sollen dabei ausgezeichnet gedeihen und sich dabei nicht überessen. Die Ärzte haben nun dies aufgegriffen und gegenwärtig werden an mehreren Kinderspitälern in Wien, Dresden, Breslau genauere Versuche gemacht. Die Buttermilch wird dabei auch im säueren Zustande verwendet. Sie erhält einen Zusatz von Zucker und feinem Weizenmehl und wird unter fleissigem Umrühren aufgekocht. Der besondere Nährwert dieser Buttermilch mag in leichter verdaulichen Eiweissstoffen, vielleicht auch in einem grösseren Lecithingehalt, der auf die Nerven anregend wirkt, liegen. Die Milchsäure wirkt wieder Verdauungsstörungen entgegen.

---

Im allgemeinen mag nochmals betont sein, dass die Milchverwertung auf diese eben angedeutete Weise nicht für jede Molkerei in Betracht kommen kann, sondern nur dort, wo günstige Verhältnisse vorherrschen und wo sich vor allem keine Gelegenheit bietet, die Magermilch auf die natürlichste Art, durch Verfütterung, rationell zu verwerten. Der Landwirt darf nie vergessen, wie eng die **Milchwirtschaft** mit der **Milchviehzucht** zusammenhängt, dass die Milch gewissermassen einen Kreislauf durchmacht, dass sie von der Kuh zur Molkerei kommt und von der Molkerei wieder zur Kuh zurückgehen muss.



Abtheilung V.

# Käserei-Einrichtungen.

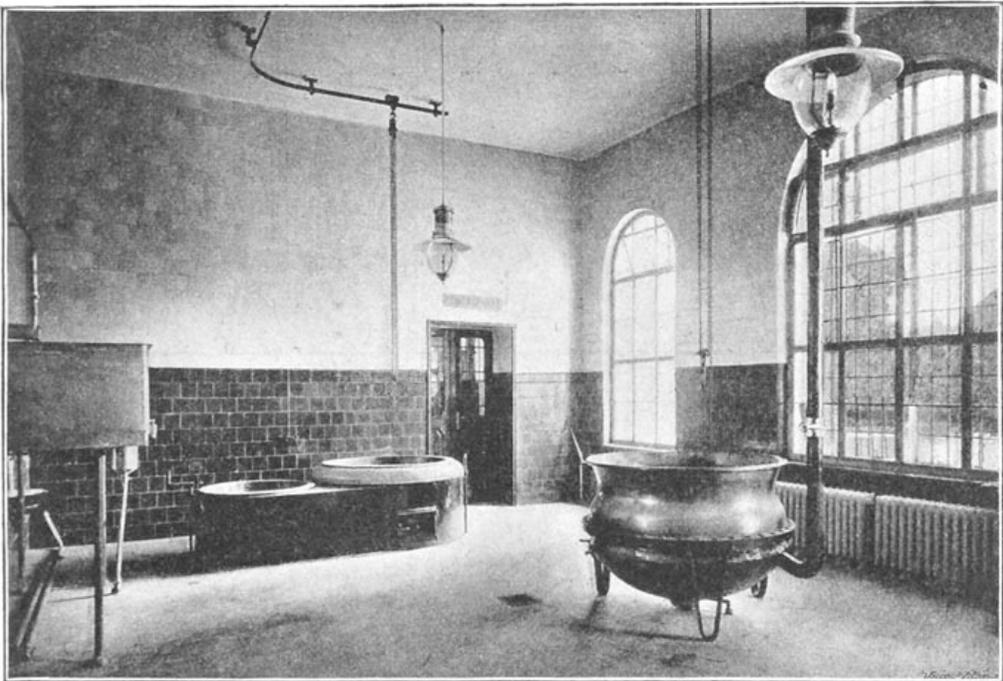
Moderne Käserei - Einrichtungen, Käsekessel jeder Art, directe u. indirecte Kesselfeuerungen, Käsetische, Käserei-Rührwerke, Käsepressen, Quargmühlen, Quarg-Mischmaschinen, Bruchmühlen, Quargknet- und Formmaschinen, Käsemaschinen für Gross-Betrieb, Käseformen aller Art, Quargbrecher, Schöpfkellen, Käserei-Ventilation (Wasserstaubventilator), Käsereiheizung.





## Die Käserei-Technik.

Die Käserei ist weit schwieriger als die Butterbereitung. Beim Käsen hat man mit einer Anzahl verschiedener Nebenumstände zu rechnen und deren Einflüsse gegeneinander abzuwägen und zu leiten, so dass sie zu einem bestimmten, vorgezeichneten Endergebnisse führen. Hiezu gehört ein gewisses Mass von Kunstfertigkeit und Erfahrung. Wer es versteht, auch nur eine Art feinerer Käse an verschiedenen



«Käserei der Molkereischule Kremsier», Mähren.

Orten, also unter veränderten äusseren Bedingungen, gut zu bereiten, dem gelingt dies gewiss auch nach kurzer Anleitung oder verständiger Beschreibung mit jeder anderen Art. Die Bethätigung der Kunst des KäSENS setzt nämlich zweierlei voraus: ein klares Verständnis einerseits für Wesen und Wirkung einer jeden einzelnen der beim Käsen vorkommenden Verrichtungen und andererseits für das einheitliche Ziel, das man sich bei allen Verrichtungen und bei der Bereitung aller Arten von Käsen ohne Ausnahme vor Augen halten muss.

So äussert sich **Professor Dr. Fleischmann** in seinem Monumentalwerke über die **Milchwirtschaft**. Diese Worte sind von so grosser Bedeutung, dass sie verdienen, weitgehendst beachtet zu werden. Die Käserei kann man nicht aus Büchern lernen,

sie will praktisch ergründet und wissenschaftlich geprüft sein. Bis vor kurzem bewegte sich die ganze Käseerei-Technik auf dem Boden der Empirie; die wissenschaftliche Grundlage hat sie erst durch die Forschungen von Professor Dr. Adamez, Dr. Weigmann u. a. erhalten. Jetzt kommt es vor allem darauf an, auf diesem Fundament weiter zu bauen, die wissenschaftlichen Ergebnisse für die Praxis nutzbar zu machen und u. a. auch die einzelnen Käseerei-Maschinen dementsprechend zweckmässig einzurichten und zu verwenden. In der Käseerei-Branche hat die Handarbeit vor der Maschinenarbeit im grossen und ganzen bis jetzt den Vorzug erhalten. Neuerdings jedoch sind auch verschiedene Käseerei-Maschinen auf den Markt gebracht worden, die es ermöglichen, die Käsefabrication von dem volkswirtschaftlichen Gesichtspunkte der Massenfabrication aus zu betrachten. Es sei hiezu bemerkt, dass diese Käse-Maschinen unter richtigen Verhältnissen in der Käseerei die Handarbeit nicht ersetzen, sondern sie nur ergänzen sollen und nur soweit in Anwendung gebracht werden können, als sie dazu dienen, den Produktionspreis in ein gutes Verhältnis zum Marktpreis zu bringen.

Gesunde Milchwirtschaft verlangt, dass nicht nur Butter fabriciert, sondern dass auch Käse hergestellt wird. Nicht wie es in einzelnen Districten propagiert wird, die Butterfabrication allein bildet das einzige Element der Milchwirtschaft, sondern Butter- und Käsefabrication nebeneinander liefern einen guten Boden für gesunde Productions- und Consumtions-Verhältnisse. Der Butterüberfluss, die zeitweilige Überproduction an Butter, kann am besten und am natürlichsten durch die Käsefabrication beseitigt werden. Gerade für die österreichischen Verhältnisse scheint es eine Lebensbedingung der Milchwirtschaft zu sein, Butter- und Käsefabrication nebeneinander zu betreiben, und in dieser Beziehung kann uns, wie der Director der »Wiener Molkerei«, Herr Kaiser, in einem Vortrage ausführte, das kleine Land Holland als Vorbild dienen, in dem die Käseerei ein wohlthätiger Regulator in den Momenten des Butterüberflusses ist.

Es ist wohl ohneweiters klar, dass wegen der Vielgestaltigkeit der Käseerei und auch deshalb, weil wir uns in einem Stadium befinden, in der sich der eigentliche Käseerei-Techniker erst wissenschaftlich ausbildet, dass darum auch die Käseerei-Einrichtungen nicht nach der Schablone hergestellt werden können, und dass sowohl die einzelnen Maschinen als auch die Gesamt-Einrichtungen für jeden einzelnen Fall construirt und zusammengestellt werden müssen.

Als erste der österreichischen Molkerei-Maschinen-Fabriken richte ich daher mein Hauptaugenmerk nicht nur auf die specielle Molkerei-Technik, sondern auch auf die **Käseerei-Technik**. Verschiedene Special-Maschinen und -Geräthe habe ich in meine Fabrication aufgenommen und biete dadurch meinen Reflectanten die beste Garantie für sorgfältige Einrichtungen von

### modernen Käseereien jeder Art.

Es sei noch bemerkt, dass die nachstehend aufgeführten Maschinen nicht in ihrer Constructionsweise verallgemeinert werden dürfen. Für jede Art der Käsefabrication wende ich Specialtypen an und arbeite bis ins einzelne durchdachte Baupläne von Käseerei-Anlagen aus.

*Maschinen und Apparate für jede Käseereigattung.  
Keine Maschine verlässt die Fabrik ohne eingehende Prüfung.*

*Jede Construction ist praktisch erprobt.*

## Käsekessel.

Meine Käsekessel sind nach **Originalconstructionen** gebaut und werden unter weitester Berücksichtigung der localen Verhältnisse angefertigt. Da ich **sämmtliche Arten** von Käsekesseln fabriciere und womöglich auf dem Lager und—in Vorrath halte, bin ich **jederzeit** im Stande, meine Reflectanten nicht nur zufrieden zu stellen, sondern ihnen auch mit **unparteiischen Rathschlägen** an die Hand zu gehen.

Ich bitte meine geschätzten Interessenten, hievon gefl. Gebrauch zu machen und sich bei vorkommenden Gelegenheiten meinen Rath einzuholen.

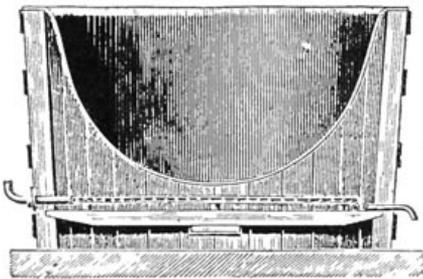
Im nachstehenden führe ich nur die **hauptsächlichsten Typen** von Käsekesseln wie überhaupt von Käsereimaschinen an. — **Sämmtliche anderen, nicht angeführten Maschinen und Geräthe** liefere ich zu **billigsten Preisen** in **solider Ausführung**.

Man verlange **Specialoffert!**

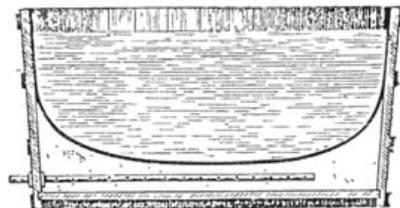
### Käsekessel in Holzbottich, Art. 501.\* (Type I und Type II).

Diese Kessel fabriciere ich in 2 Typen, die sich im Preise gleich stehen (siehe Figur 501\*). Sie bestehen aus einem **kräftigen Kupferblecheinsatz** in einem soliden Holzbottich und sind sowohl mit Dampfvertheilungsrohr als auch Condenswasser-Ablaufstutzen versehen.

Bei Bestellungen ist neben der Artikel-Nummer die gewünschte Type anzugeben. Andernfalls wird stets Type I geliefert.



Art. 501, Type I.



Art. 501, Type II.

### Preise von Jurany's Käsekessel in Holzbottich Art, 501\*.

Art 501*	Inhalt Liter	Preise in Kronen	
		mit Kupfereinsatz	mit verzinntem Kupfereinsatz
a	200	180.—	198.—
b	300	220.—	242.—
c	400	275.—	300.—
d	500	340.—	370.—
e	600	380.—	415.—
f	700	420.—	460.—
g	800	460.—	500.—
h	1000	540.—	595.—
i	1200	620.—	680.—
k	1500	700.—	770.—

Käsekessel für freies Feuer oder zum Einmauern, Art. 502\*—504.



Art. 502.

Diese Kessel werden aus innen verzinnem Kupferblech hergestellt und entweder mit Handgriffen (Art. 502\*) oder mit Eisenbügel (Art. 503) geliefert. Andernfalls können die Kessel auch mit Eisenpratzen zum Einmauern (Art. 504) eingerichtet werden. Der Preis bleibt für alle drei Arten derselbe.

Bei Bestellungen wird genaue Angabe des Gewünschten erbeten. Falls keine nähere Angabe erfolgt, liefere ich Art. 502\*.

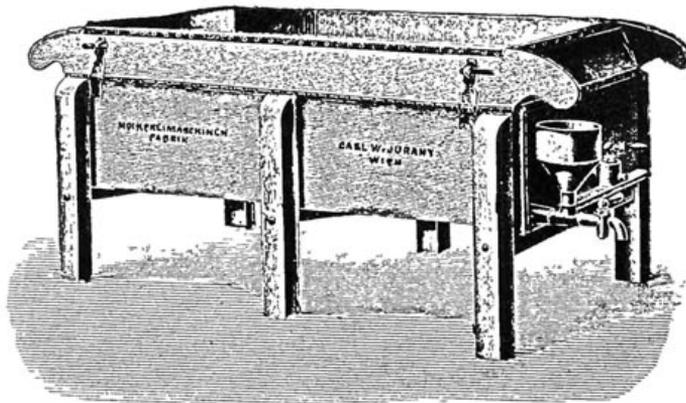
Preise von Jurany's kleinen Käsekesseln.

Art. 502* (mit Handgriff)	Art. 503 (mit Bügel)	Art. 504 (mit Pratzen)	Inhalt in Litern	Preis in Kronen
a	a	a	80	98.—
b	b	b	100	110.—
c	c	c	150	140.—
d	d	d	200	160.—
e	e	e	250	180.—
f	f	f	300	200.—

Sämtliche anderen Grössen dieser Kessel werden auf Bestellung angefertigt und, wenn kein fixer Preis vereinbart ist, nach Gewicht mit  $\text{K} 4.20$  per Kilogramm berechnet.

Jurany's amerikanische Käsewanne, Art. 505\*.

Diese aus der Abbildung ersichtlichen Wannen können sowohl mit Heisswasser als auch mit Dampf geheizt werden. Man ist dadurch in den Stand gesetzt, den Inhalt auf eine bestimmte Temperatur genauest zu regulieren.



Art. 505.

Die Wanne besteht aus einem hölzernen Gefässe, das innen mit Zinkblech verkleidet ist. Über dieser Zinkblechverschalung ist ein aus verzinnem Stahlblech

## Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

hergestelltes Reservoir angebracht, das zur Aufnahme der Milch dient. Der Zwischenraum beider Blechwannen wird mit Wasser angefüllt, das durch Einleiten von Dampf erwärmt wird.

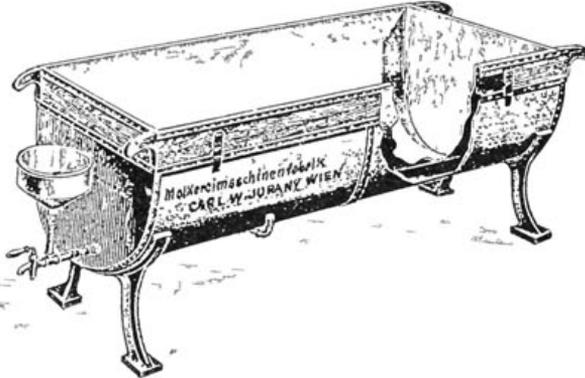
Soll die Molke aus dem Bassin direct in das Molkenbassin geleitet, also nicht in der sonst üblichen Weise ausgeschöpft werden, so kann die Wanne mit einem besonderen **siebartigen Abflussrohr** versehen werden, das extra berechnet wird (Art. 505 s).

### Preise von Jurany's amerikanischer Käsewanne, Art. 505\*.

Art. 505*	a	b	c	d	e	f	g	h	i
Inhalt Liter	400	500	600	700	800	1000	1200	1500	1800
Preis K	330.—	370.—	420.—	450.—	470.—	545.—	600.—	650.—	730.—

### Jurany's Metall-Käsewanne, Art. 506\*.

Diese Wanne wird **ganz aus Metall** hergestellt, und zwar wird der Aussenmantel in der Regel aus verzinktem Eisenblech und der Innenmantel aus verzinnem Eisenblech oder aus verzinnem Kupferblech angefertigt.



Art. 506.

Man verlange unter Angabe der gewünschten Grösse Specialofferte!

### Jurany's kippbare Duplicat-Kessel, Art. 507.

Diese Kessel finden nicht nur Anwendung zur Käsefabrication, sondern auch zum Eindämpfen der Milch oder Molke, sowie zur Herstellung der Kindermilch. Die einfache, solide Bauart ermöglicht eine leichte Bedienung und Reinigung. Der Kessel ist zum Kippen eingerichtet und zu diesem Zwecke mit Schwunggriffrad und Schneckenrad versehen.

### Preise von Jurany's Duplicat-Kessel.

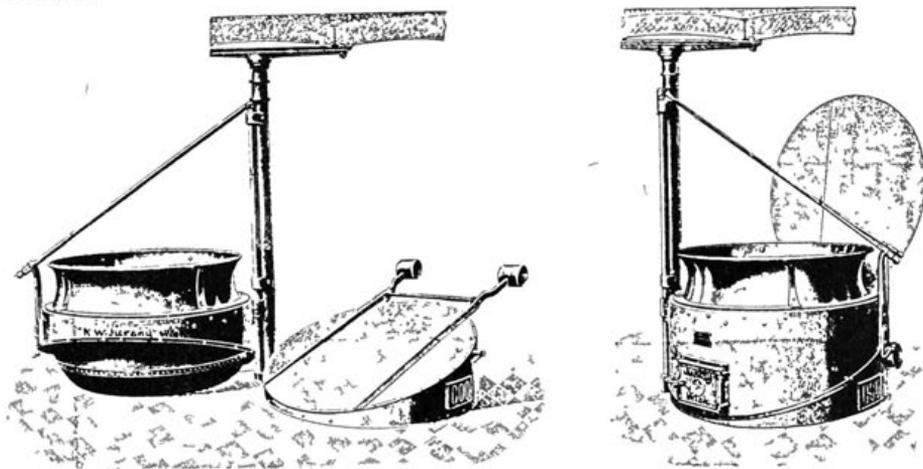
Art. 507.	Inhalt Liter	Durchmesser	Tiefe	Preis in Kronen
		Millimeter		
a	300	900	620	660.—
b	600	1200	730	1200.—
c	1000	1400	885	1600.—

Neue Algäuer Käserei-Feuerung, Art. 508\*.

D. R. M. Nr. 151.209.

Diese Käserei-Feuerung ist auf die häufig aufgetauchten Wünsche hin construirt worden, eine Käserei-Feuerung zu besitzen, die die Vortheile der sogenannten Wagenfeuerungen aufweist und bei der der Kessel doch vom Feuer entfernt werden kann.

Bezüglich der Bauart sei erwähnt, dass der Feuerungsmantel aus 10 mm starkem Kesselblech gefertigt und in 2 Hälften durch einen schrägen Schnitt getheilt wird. Die untere Hälfte ist fest in den Boden gemauert und mit Rost, regulirbarer Luftzuführung und Rauchabzug versehen. Die obere Hälfte mit der Heizthür ist drehbar und mittelst einer aufrechtstehenden Achse, drei Lagern und zwei Zugstangen an eine kräftige, eiserne Säule montirt. Der mit Ring versehene Kupferkessel ist in das Obertheil des Feuermantels eingesetzt und mit diesem fest verschraubt.



Art. 508.

Soll der Obertheil mit Kessel und Milchinhalt vom Feuer abgedreht werden, so hebt man die Verschlussfalle auf, und das Obertheil dreht sich nach einem leichten Anhub seitwärts.

Ein an Charnieren befestigter Blechdeckel verhindert ein Ausströmen der Feuergase ins Käsereilocal.

Meine neue Algäuer Käserei-Feuerung bewährt sich in der Praxis ausgezeichnet und findet allseits volle Anerkennung.

*Geringer Brennmaterial-Verbrauch! Bequeme Handhabung!  
Schonung des Kupferkessels!*

Preise von Jurany's neuer Algäuer Käserei-Feuerung.

Art. 508*	a	b	c	d	e	f	g	h					
Grösse . Liter	300—400	450—500	600—650	700—850	900—1050	1100—1250	1300—1400	1450—1500					
Preis K	485.—	500.—	525.—	555.—	565.—	620.—	675.—	705.—					
	Art. 508* — ak bk ck dk ek fk gk hk ik lk mk nk ok												
Kupferkessel . . . Liter	300	400	500	600	700	800	900	1000	1100	1200	1300	1400	1500
Preis K	325	365	410	450	490	530	570	610	650	690	730	760	815

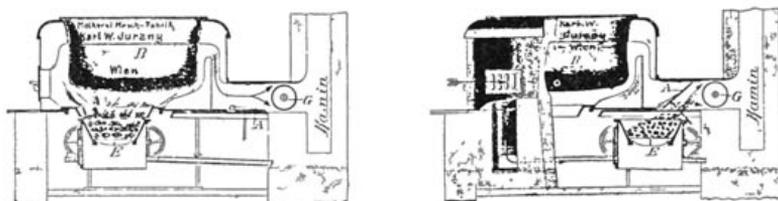
Käserei-Feuerung mit Feuerwagen, Art. 509\*.

Mit selbstthätiger Öffnung und Schliessung des Rauchcanals.

(Patentamtlich geschützt.)

Die untenstehenden Abbildungen deuten die Bauart dieser Feuerung an. In der einen Figur befindet sich der Feuerwagen **unter dem Kessel** und die Rauchklappe ist **nach unten** geschlossen, so dass die Rauchgase den Kessel umstreichen müssen. Die andere Figur stellt die Situation so dar, dass der Feuerwagen **E** nach **rückwärts** gefahren und die Klappe **A** **nach oben** geöffnet ist.

Diese einfache Vorrichtung wirkt so gut, dass ein **rauchloses Käselocal** garantiert werden kann.



Art. 509.

Der Kupferkessel ist in einem ausgemauerten Blechmantel fest eingebaut und der Feuerkasten mit Rost in einen auf Rollbahnschienen beweglichen eisernen Wagen eingesetzt. Es wird demnach bei diesen Feuerungen nicht der Kupferkessel mit Milchinhalt vom Feuer entfernt, wenn letzterer seine vorgeschriebene Temperatur erreicht hat, sondern es wird der Feuerwagen mittelst Schürhaken nach rückwärts gefahren. Ein Nachwärmen der Milch kann nicht stattfinden, denn durch die vom Feuerwagen vorher gedeckte Öffnung kann kalte Luft einströmen und nimmt diese die noch im Mauerwerk ausstrahlende Luft mit nach dem Kamin.

Am Kesselmantel ist ein **regulierbarer Schieber** angebracht, durch den die nöthige Luft zum Feuerwagen kommt, respective unter den Rost geleitet wird. Das in der Zeichnung ersichtliche Kupferrohr **G** dient zur Gewinnung heissen Wassers. Die abziehenden Feuergase werden zur Erhitzung auf diese Weise rationell ausgenützt. Diese Vorrichtung wird jedoch nur bei Zusammenstellung von zwei oder mehr Kesseln getroffen. Auf Verlangen kann hinter dem Kessel ein **Wasserschiff** angebracht werden.

Preise von Jurany's Käserei-Feuerung mit Feuerwagen, Art. 509\*.

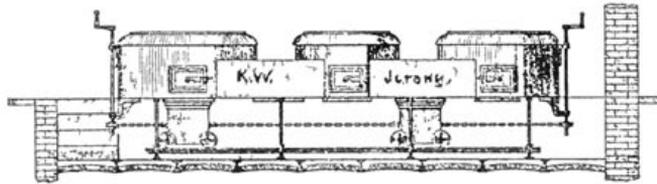
Art. 509*	a	b	c	d	e	f	g	h	i	k
Grösse . . Liter	300	400	500	600	700	800	900	1000	1100	1200
Preis K	480	495	525	555	580	625	650	680	700	765
Kupferkessel > >	250	285	345	375	410	465	485	530	580	625

|| *Käserei-Feuerungen mit Feuerwagen in jeder Grösse nach Angabe.*

## Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

Diese nach Schweizer System gebauten Feuerungen liefere ich in jeder Grösse und jeder Anzahl von Kesseln und Feuerungen. Beistehende Figur, Art. 510\*, stellt eine Anlage mit zwei verstellbaren Feuerwagen dar. Dieselben Kessel können auch mit einem Feuerwagen geheizt werden. Desgleichen liefere ich Anlagen

mit 2 Kesseln und 1 Feuerwagen					
>	2	>	>	2	>
>	3	>	>	1	>
>	3	>	>	2	>
>	4	>	>	2	>
>	4	>	>	4	> etc.



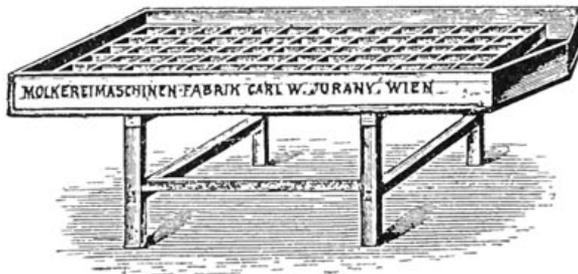
Art. 510.

NB. Zwischen den Käsekesseln kann man vortheilhaft Wasserkessel anbringen wie in Fig. 510\* angedeutet.

Kostenanschläge stehen stets zu Diensten.

## Käse-Spanntische.

Diese Tische, Art. 511\*, sind aus bestem Fichtenholz hergestellt und kräftig gezinkt. Sie können in jeder gewünschten Grösse angefertigt werden und eignen sich vorzüglich zur Fabrication von Limburger-, Romadour-, Backsteinkäse etc.



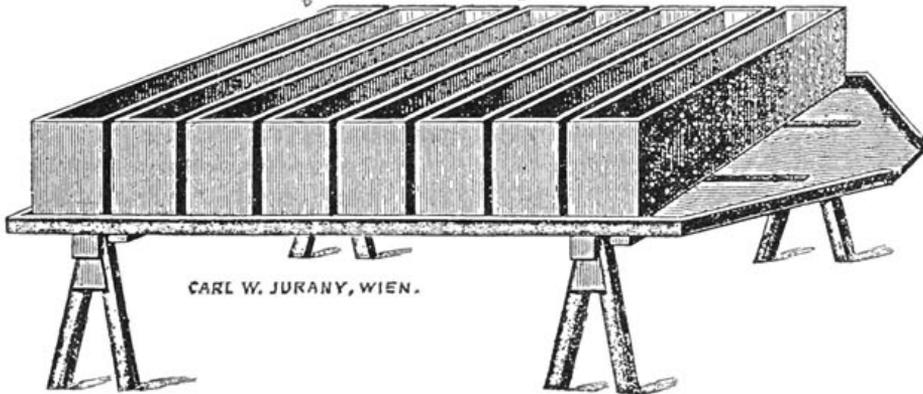
Art. 511.

Preise von Jurany's Käse-Spanntischen, Art. 511\*.

Art. 511*	Länge	Breite	Latten	Bretter	Preise in Kronen
	Centimeter		Anzahl		
a	150	75	4	50	70.—
b	200	80	4	60	80.—
c	250	80	6	110	90.—
d	300	90	7	150	115.—

Backstein-Käsetische und Mödel, Art. 512\*.

Diese Geräte fertige ich in allen gewünschten Grössen unter Berücksichtigung der speciellen Vorschriften an.  
 Preise auf gefl. Anfrage.



Art. 512.

Käsesalztische, Beiztische, Art. 513.

Diese Tische bestehen aus einem auf vier Füssen ruhenden Fichtenkasten. Besonderes Gewicht ist auf kräftige, dauerhafte Bauart gelegt. Diese Beiztische dürften in jeder Käserei ihren Zweck erfüllen.

Preise von Jurany's Käsesalztischen.

	Art. 513	a	b	c	d	e
Länge . . . . . cm		130	150	200	250	300
Breite . . . . . >		55	65	75	100	120
	Preis K	44.—	50.—	60.—	75.—	82.—

*Einfach! Praktisch!*

*Billig! Höchst rentabel!*

NB. Jede andere Grösse wird bereitwilligst angefertigt.

Käse-Automat für Weichkäse, Art. 514.

Art. 514. a) Für Frühstückskäse, runde Form . . . . . K 500.—  
 > 514. b) Für rechteckige Käse (ca. 200 Stück) . . . . . > 550.—

Rührwerke für Käsereien, Art. 515\*.

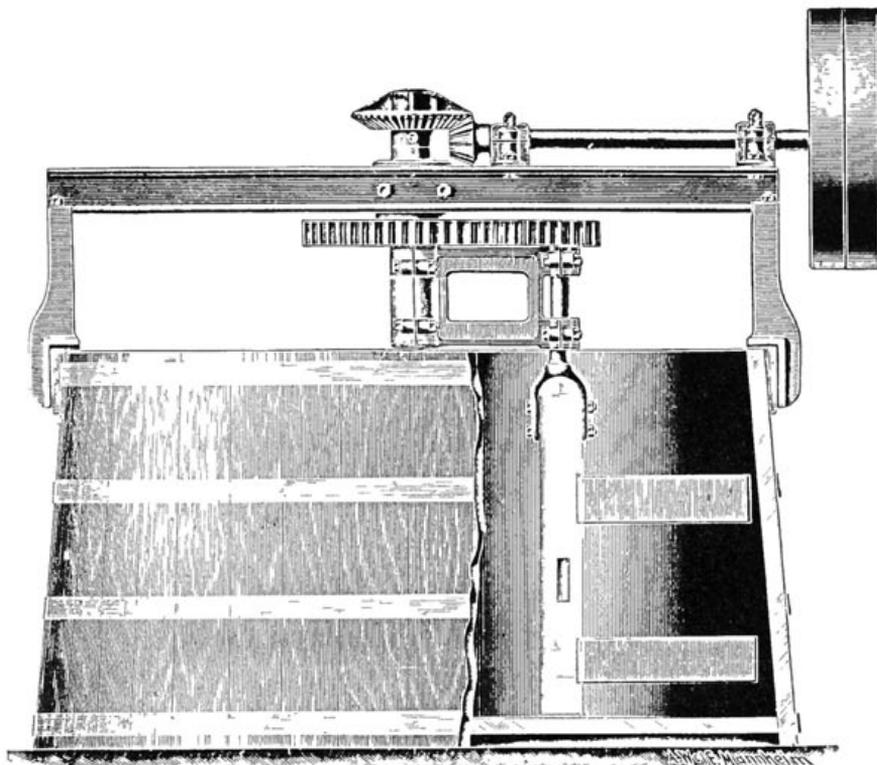
Diese Rührwerke werden vor allem zum Mischen, resp. Rühren der Käsemilch benützt. Fig. 515 zeigt die primitivste Anwendungsform für grössere Käsereien. Dieses Rührwerk kann mit beliebigen Rührflügeln versehen werden, die sich ganz nach dem Gebrauchszweck richten.

*Bei näherer Angabe steht Specialoffert zu Diensten!*

## Molkefci-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

Die in der Figur 515 dargestellte Anordnung hat folgende Abmessungen etc.

Gewicht (ohne Bottich etc.) ca. kg	360	Feste und lose Scheibe . mm	600×100
Durchmesser des Bottichs . . m	1·70	Gesamthöhe . . . . . m	1·80
Höhe . . . . .	0·90	Gesamtbreite . . . . .	2·10
Inhalt . . . . .	Liter 2000		



Art. 515.

Art. 515\*. Ohne Bottich und Rührflügel . . . . . K 440.—

## Käsepressen.

### Kleine Wandkäsepresse, Art. 516.

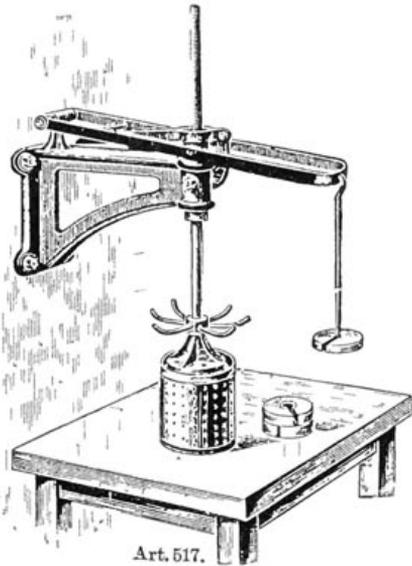
Diese Pressen nehmen wenig Platz ein, wirken äusserst einfach und sicher und sind leicht für jeden Druck regulierbar. Die Druckgrenzen schwanken in der Regel von 4—60 kg oder 10—100 kg.

Art. 516. a) Für einen Druck von 4—60 kg . . . . . K 24.—  
 > 516. b) > > > > 10—100 > . . . . . > 38.—

Grosse Wandkäsepresse,  
Art. 517\*.

Diese nach Art der englischen Pressen gebauten Apparate wirken mittelst zweier ungleichförmiger Hebel auf die verstellbare Spindel. Das Nähere dürfte aus beistehender Figur hervorgehen.

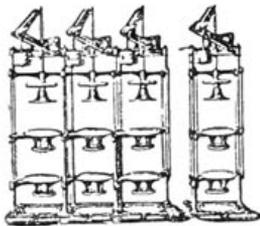
Ich baue diese Pressen in kräftiger, solider Ausführung, so dass sie mit Leichtigkeit eine Presswirkung bis zu 2000 kg ausüben können.



Art. 517\* . . . . . K 100.—

Jurany's dänische Käsepresse, Art. 518\*.

Patentirte Construction.



Art. 517.

*Vortheile:* Diese Presse wird im Satz auf 3 Stück Käse in der Höhe eingerichtet und kann beliebig erweitert werden, wenn der Verbrauch vergrössert wird. Sie nimmt sehr wenig Platz ein, da sie längs einer Wand aufgestellt werden kann. Eine Presse von 4 Sätzen für 12 Käse nimmt z. B. in der Länge nur 2.30 m und in der Breite 0.52 m ein. Da die beweglichen Zwischenböden von den Säulen geleitet werden, werden die Käse gleichmässig gepresst. Diese Käsepresse kann sowohl in den unteren als in den oberen Etagen Käse bis ca. 0.39 m Durchmesser pressen.

Diesen Vortheilen verdankt meine Presse ihre weite Verbreitung und vielseitige Anwendung in der Praxis.

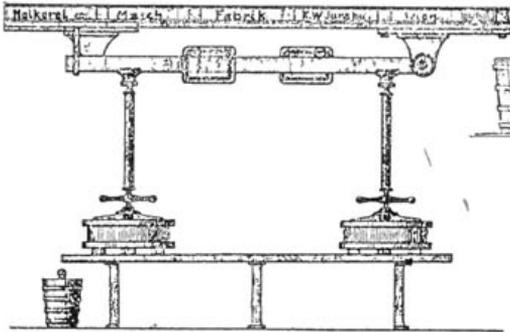
Preis:  
Art. 518\*. Ein Satz für 3 Käse . . . . . K 190.—

Schatzmann'sche Käsepressen, Art. 519\*—523.

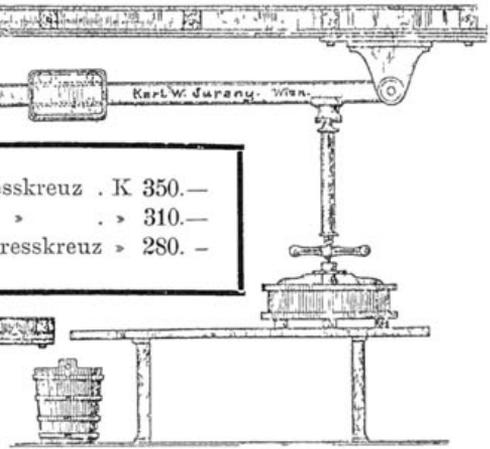
Die Presse, Art. 519\*, ist mit verschiebbarem Gewicht eingerichtet und eignet sich vor allem für grössere Käsesorten. Das Gewicht ist verschiebbar angebracht, und der Druck leicht regulierbar.

Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

Art. 519\*. a) Mit Eichentisch und Presskreuz . K 350.—  
 > 519\*. b) > Fichtentisch > > > 310.—  
 > 519\*. c) Ohne Tisch und ohne Presskreuz > 280.—



Art. 520.

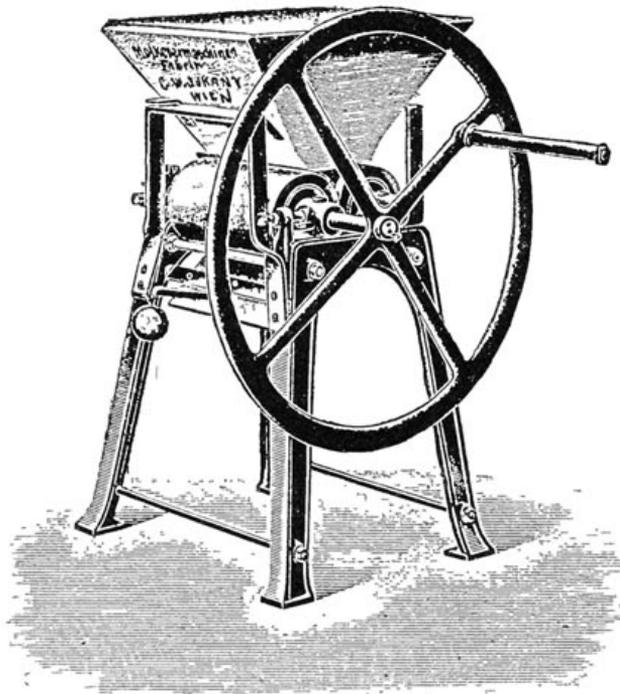


Art. 519.

Fig. 520\* stellt eine nach demselben System gebaute doppelte Presse dar, die in grossen Käsereien vortheilhaft Anwendung findet.

Specialoffert zu Diensten!

Quargmühlen bester Bauart!



Art. 521.

Kräftige, solide Construction!

==== Fabrication jeder Art Käsepressen in allen Grössen! ====

## Quargmühlen, Art. 524\*.

Diese Quargmühlen sind mit **verstellbaren Holz- oder Steinwalzen** versehen. Sie dienen insbesondere zum Vorbereiten des Quarges zum Formen der Handkäse und werden sowohl mit Hand- als auch mit Kraftbetrieb eingerichtet.

Art. 524*. a) Mit Holzwalzen für Handbetrieb . . . . .	K 160.—
> 524*. b) > > > Kraftbetrieb . . . . .	> 180.—

NB. Wenn Steinwalzen gewünscht werden, erhöht sich der Preis um K 60.—

In der Käseerei. soweit es sich um den Grossbetrieb handelt, wendet man zum Mischen des Quarges mit Erfolg meine

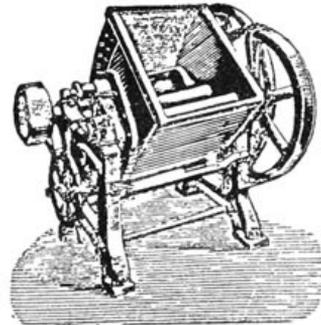
## Quargknet- und Mischmaschine

an, die auf Grund jahrelanger Beobachtungen und Erfahrungen ausgeführt sind und deren Construction gesetzlich geschützt ist. Meine Maschinen in ihrer jetzigen Form erfüllen alle Bedingungen, die man an eine gute Misch- und Knetmaschine stellen kann; sie ermöglicht nicht nur ein rasches, gründliches Durcharbeiten der Käsemassen, sondern sie zeichnen sich vor allem auch dadurch aus, dass sich das Füllen und Entleeren der Maschinen mit Leichtigkeit bewerkstelligen lässt, und dass die bequeme Reinigung mit keinen Schwierigkeiten verbunden ist. Ein Hauptvorteil ist der überaus leichte Gang der Maschine, was durch die vorteilhafteste Lagerung der Flügel erreicht wird. Vermöge dieses Umstandes eignet sich diese Maschine wie kein anderes System auch für Handbetrieb.

Meine Maschinen verarbeiten jedes Quantum in verhältnismässig kürzester Zeit, so dass der Mischprocess je nach dem aufgegebenem Quantum in 6 bis 15 Minuten vollendet ist.

Meine sämtlichen Maschinen können sowohl ein- als auch zweiflügelig hergestellt werden. Die Formen der Flügel richten sich nach dem zu knetenden Material und wende ich speciell für das Kneten und Mischen des Quarges eine äusserst einfache, leicht zu reinigende Construction an.

Meine in Fig. 525\* dargestellte Misch- und Knetmaschine stellt die Type dar, die ich allgemein anwende. Sie kann sowohl für Handbetrieb als auch für Kraftbetrieb geliefert werden. Diese dargestellte Maschine hat einfaches Rädervorgelege, und sind die Mischflügel aus Stahlguss hergestellt. Bei den grösseren Typen ist der Trog behufs leichteren Kippens durch einen einfachen Hebel mittels Gewichten ausbalanciert.



Art. 525.

## Preise von Jurany's Misch- und Knetmaschine, Art. 525\*.

Art. 525*	a	b	c	d	e	f	g	h	i	k
Fassungsraum . . . Liter	100	150	200	250	300	400	500	600	800	1000
Preis unverzinst . . . K	885	1000	1250	1500	2000	2500	3750	4500	5125	5875
> verzinst . . . >	940	1065	1345	1600	2125	2625	3800	4350	5375	6250

## Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

Ausser dieser Specialtype empfehle ich für kleinere Quantitäten meine Maschine Art. 526. Diese Maschinen haben gusseiserne Flügel und werden ebenfalls sowohl für Hand- als auch für Kraftbetrieb erzeugt. Die Art. 526 werden auf den Tisch aufschraubbar gebaut und sind zerlegbar eingerichtet. Für mittlere Käsereien kann ich diese Type aber nicht empfehlen, sondern nur die Bauart Art. 525\* oder 527! Für Experimentierzwecke und für kleinere Käsereien erfüllen sie ihren Zweck jedoch in ausgezeichnete Weise.

Die grösseren Typen, Art. 527, werden mit eisernem Untergestell gebaut. Das Mischgefäss kann eventuell verzinkt und die Flügel vernickelt werden.

### Preise von Jurany's Misch- und Knetmaschinen für Handbetrieb für leichtere Massen, Art. 526.

Art. 526		a	b	c	d	e
Fassungsraum . . . . .	Liter	5	10	20	50	80
Preis unverzinkt . . . . .	K	200.—	300.—	425.—	440.—	500.—
» verzinkt und vernickelt »		225.—	350.—	450.—	500.—	550.—

### Jurany's Misch- und Knetmaschine für Kraftbetrieb für leichtere Massen, Art. 527.

Art. 527		a	b
Fassungsraum . . . . .	Liter	50	80
Preis unverzinkt . . . . .	K	475.—	550.—
» verzinkt und vernickelt . . . . .		540.—	600.—

### Bruchmühlen mit Messern.

Die Bruchmühlen mit Messern sind im allgemeinen nicht empfehlenswert. Ich rathe meinen Reflectanten, sie möglichst zu umgehen und statt dessen meine Quargmühlen mit Walzen zu verwenden (siehe Art. 524\*).

Preis der Bruchmühlen mit Messern.	
Art. 528. Für Hand- und Kraftbetrieb . . . . .	K 120.—

### Patent-Quargknet- und Formmaschine. System und Patent Engelmann, Art. 529\*—531.

Meine Quargknet- und Käseform-Maschine besteht aus dem gusseisernen, innen sauber emaillierten Einfüllcylinder, welcher mit Längsrippen versehen ist, um das Ankleben des Quargs zu verhindern. Unter dem Einfüllcylinder be-

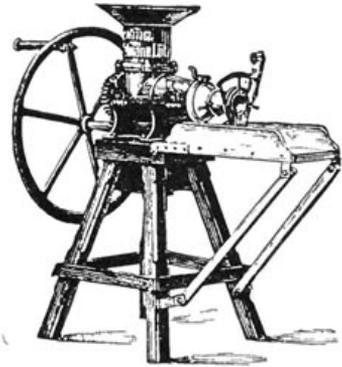
## Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

findet sich der gleichfalls emaillierte und gerippte Rumpf; derselbe ist konisch und zweitheilig zum Aufklappen behufs sehr leichter und bequemer Reinigung eingerichtet. Im Rumpf lagert eine ebenfalls emaillierte, konische Transportschnecke, und am Ende dieser ist ein verzinntes Misch- oder Flügelrad angebracht, welches das dem Quarge zuzusetzende Gewürz unter denselben gleichmässig vertheilt, den Quarg knetet, an einem vor demselben in den Verschlussring eingesetzten, quadratisch - konisch durchbrochenen, verzintten Metall-Siebboden zerreibt und so zu vorzüglichster Consistenz bringt.

Die Maschine liefert für Handbetrieb bis zu 15 Centner ff. homogenes Material pro Stunde. Bei Kraftbetrieb eventuell das Doppelte.

Der Quarg wird einmal ohne, das zweitemal mit Gewürz geknetet und nun zur Fabrication geschritten: Um runde Käse (wie Harzer, Thüringer etc. etc.) zu fabricieren, wird ein sogenannter Sextender-Apparat angeschraubt und nach einem verstellbaren Masse der hervorquellende Käsestrang vermittelt eines hin- und herbewgbaren Hebels in ganz gleichgrosse Käse getrennt.

Um lange Käse zu fabricieren, ob rund, oval, □, △ etc. etc., wird eine mit zwei oder mehr Ausgängen versehene Formtube angebracht, durch welche die Käsestränge geformt hervortreten, selbstthätig auf einem breiten Gummi, beziehungsweise Rollensystem weitergleiten, um vermittelt Vorrichtung in gewünschte Längen getheilt zu werden.



Art. 529.

### Preise der Patent-Quargknet- und Formmaschine.

Art. 529*. Für Handbetrieb . . . . .	K 370.—
> 529a. Mit Kraftbetriebseinrichtung . . . . .	> 410.—
> 530. Für Kraftbetrieb . . . . .	> 525.—
> 531. Vorrichtung, um automatisch runde Käse zu fabricieren . . . . .	> 80.—
> 532. Vorrichtung, um automatisch lange Käse zu fabricieren . . . . .	> 96.—
> 531 und 532 zusammen . . . . .	> 150.—

*Referenzen stehen zur Verfügung!*

### Traiser's Käsemaschine, Art. 532\*—540\*.

Patent!

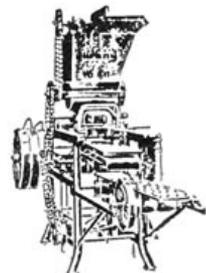
Nachahmung wird bestraft!



Art. 532.

Für den Grossbetrieb ist diese Maschine unentbehrlich, da sie bis 20.000 Stück stündliche Leistung aufweist.

*Referenzenliste steht zur Verfügung!*



Art. 540.

Preise von Jurany's Käsemaschine, Patent Traiser.

Art.	532*	533	534	535	536	537	538	539	540*
K	350.—	600.—	850.—	1080.—	1250.—	1320.—	1500.—	1750.—	1900.—

Käseformen.

Art.	Beschreibung	Durchmesser cm		
		a	b	c
Art. 541.	Gewölbte Form mit Fuss . . . . .	25	30	35
	Preis K	3.30	4.10	6.—
>	542. Cylindrische Form . . . . .	3.20	4.20	5.—



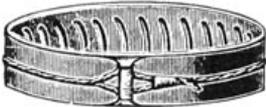
Art. 543. Blechkäseform für Schaf- oder Sahnekäse, 12 cm im Quadrat . . . . . K 2.—

> 544\*. Camembert-Käseform. Auch geeignet für andere ähnliche Weichkäsesorten:

	a	b	c
Durchmesser cm	6	8	12
Preis K	2.—	2.50	3.—

> 545. Eidamer Käseform aus Holz mit Deckel . . . . K 4.50

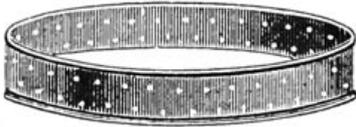
Art. 544.



Art. 546.

Art 546\*. Käsereifen:

	a	b	c
Höhe cm	10	12	15
Preis K	1.20	1.40	1.60



Art. 547. Käsematten aus Holz, 40×50 cm K 1.—

> 548\*. Form für Fromage de Brie, 26 cm Durchmesser, 14 cm Höhe > 7.—

> 549\*. 2 Typen (aus Ahorn- oder Buchenholz), Limburger Käseformen:

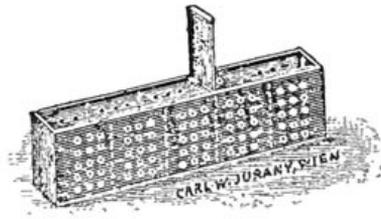
- |    |             |              |            |       |
|----|-------------|--------------|------------|-------|
| a) | 61 cm lang, | 12 cm breit, | 12 cm hoch | K 8.— |
| b) | 65 >        | 14.5 >       | 21 >       | 16.—  |



Art. 548.



Art. 549.



Art. 549.

Alle anderen hier nicht angeführten Formen fabriciere ich ebenfalls oder fertige sie nach speciellen Angaben an.

## Quargbrecher.

Art. 550\*. Käse-, resp. Quargbrecher aus Holz, mit Drahtgitter, 145 cm lang K 8.—



Art. 550.

Art. 551\*. Käse-, resp. Quargquirl, ca. 135 cm lang . . . . . K 12.—



Art. 551.

Art. 552\*. Käseschwert, bestehend aus hartem Holze, ca. 145 cm lang . . K 3.—



Art. 552.

Art. 553\*. Käseschaber . . . . . K 2.—



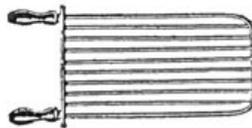
Art. 553.

Art. 554\*. Käseharte, Schweizer-Form, ca. 160 cm lang . . . . . K 15.—



Art. 554.

Art. 555\*. Holländische Lyra . . . . . K 25.—



Art. 555.

## Schöpfkellen.

Art. 556\*. Schöpfkelle, tiefe Form.

- |    |                             |        |
|----|-----------------------------|--------|
| a) | 20 cm Durchmesser . . . . . | K 2.90 |
| b) | 22 > > . . . . .            | > 3.20 |
| c) | 24 > > . . . . .            | > 3.50 |
| d) | 27 > > . . . . .            | > 4.50 |



Art. 556.

## Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

Art. 557. Schöpfkelle, flache Form (Schueffen)

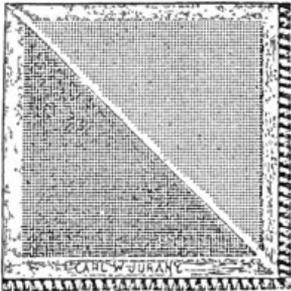
- a) aus Ahornholz . . . . . K 7.—  
 b) » Eisenblech, verzinkt . . . . . » 9.—

Art. 558. Schöpfkelle für amerikanische Wannen, 24 cm breit, 30 cm lang . » 6.—

Art. 559. Quargeimer aus verzintem Eisenblech.

- a) 15 Liter Inhalt . . . . . » 8.—  
 b) 20 » » . . . . . » 11.—  
 c) 25 » » . . . . . » 12.50

Art. 560. Molkenschöpfkelle aus Blech mit Stiel, verzinkt . . . . . 5.50



Art 561.

### Käsetücher, Art. 561\*.

Käsetücher aus dem kräftigsten Zwirn-Hanf-garn; in Quadratstücken gewebt und sorgfältigst abgeknüpft. Es sei ausdrücklich bemerkt, dass diese Tücher speciell für Käseerzwecke angefertigt und nicht mit der üblichen Handelsware zu vergleichen sind. Man verwende stets Qualität I.

Qualität I.		Qualität II.	
a) 110 cm	<input type="checkbox"/> . . . . . K 1.50	d) 110 cm	<input type="checkbox"/> . . . . . K 1.20
b) 125 »	<input type="checkbox"/> . . . . . » 1.80	e) 125 »	<input type="checkbox"/> . . . . . » 1.40
c) 150 »	<input type="checkbox"/> . . . . . » 2.30	f) 150 »	<input type="checkbox"/> . . . . . » 1.90

### Dampferzeuger für Käsereien, Käserei-Heizungen etc.

Siehe Special-Katalog VIII.

### Laboratoriums-Einrichtungen, Feuchtigkeitsmesser, Thermometer.

Siehe Special-Katalog VII.

### Jurany's Wasserstaub - Ventilator für Käsereien, »System Körting«, Art. 569\*—574\*.

Die Construction dieser Apparate ist, wie beistehende Figuren zeigen, äusserst einfach. — Die Ventilatoren bestehen vollkommen aus Eisen; sie sind compact gebaut und leicht aufzustellen.

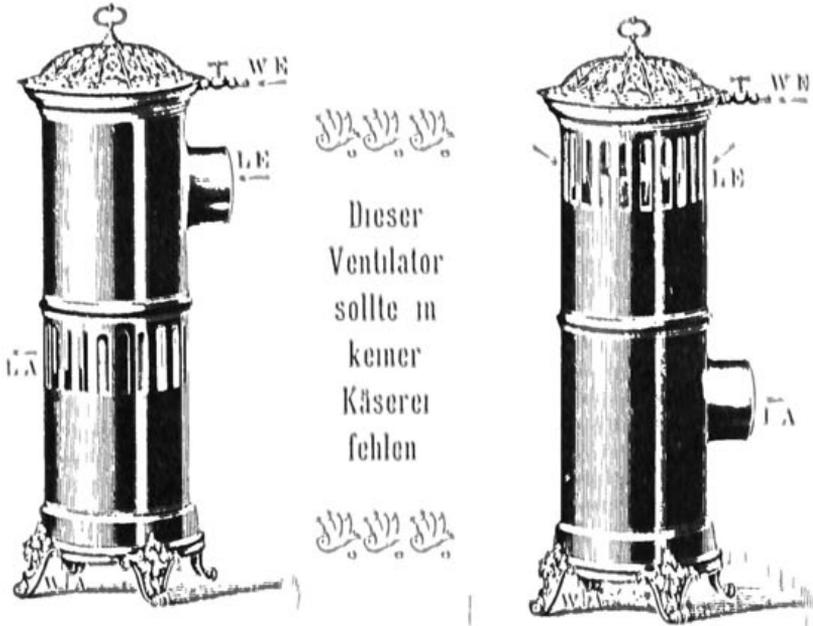
Durch Verdrehen der Ringe ist die Höhe des Luftein- und Austrittes bequem regulierbar. Die Apparate können durch einfaches Umstellen der beiden Cylinder-

## Molkerei-Maschinenfabrik Carl W Jurray, Wien.

Einsätze sowohl zum Einpressen als auch zum Absaugen der Luft benützt werden  
(Fig 561) — bei links zum Einpressen, rechts zum Absaugen eingerichtet

*Geringer Wasserverbrauch, kräftige Bauart, geräuschloser Betrieb,  
bequeme Aufstellung*

In vielen Molkereien und Käsereien in Betrieb: Stargard, Anklam etc etc



Art 560 574

Fördert Luft	Art	561	570	571	572	573
	m <sup>3</sup>	250	500	750	1000	1500
Ventilator	Preis k	210	250	370	470	500
Ventil	"	7—	7—	7—	8	8 50

Preise über Käselab, Labextrait sowie sonstige  
Käseriebedarf Artikel siehe in meiner Special  
Preisliste VI/XII

## Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

Ich halte mein molkereitechnisches Bureau den werten Reflectanten zur  
Auskunftsertheilung über alle Fragen der

### Käserei-Technik

stets zur Verfügung und übernehme, ohne weitere Verbindlichkeit der Anfragenden  
zu verlangen, die Ausarbeitung von Kosten-Anschlägen und Bauplänen von Käserei-  
Anlagen.

Bei diesbezüglichen Anfragen erbitte ich mir genaue Angabe der localen  
Verhältnisse etc.

---

Wenn erwünscht und nöthig, entsende ich meine  
Special-Techniker an Ort und Stelle zur Aufnahme der  
Localitäten etc.

---

Da meine Firma die erste österreichische Molkerei-Maschinenfabrik ist, die  
die Einrichtung moderner Käsereien als ein specielles Fabricationsgebiet behan-  
delt, dürfte die beste Garantie nicht nur für tadellose Fabrikate, sondern auch  
solide Bedienung gegeben sein.



Abtheilung VI./XII.

**Molkerei- und Käserei-  
Bedarfsartikel.**





Abtheilung VI.

Bedarfsartikel für die Butterfabrication.

Die Butterfarbe

hat den Zweck, der Butter eine natürliche strohgelbe Farbe zu geben. Eine gute Butterfarbe darf die Buttermilch nicht färben und keinen bitteren, gallenartigen Geschmack aufweisen.

Art. 601. a)	>Hansens< Butterfarbe	1 Flasche à 1 Liter . . . . .	K 4.60
> 601. b)	>	1 > à 1/2 > . . . . .	> 2.60
> 601. c)	>	1 > à 1/3 > . . . . .	> 1.—
> 601. d)	>	in Fässern v. 50—100 Liter pr. Liter	> 4.25
> 602. b)	>Österreichische Butterfarbe<	1 Flasche à 1 Liter . . . . .	> 4.20
> 602. a)	>	1 > à 1/2 > . . . . .	> 2.20

NB. Gebrauchs-Anweisung befindet sich auf jeder Flasche.

**Gebrauchs-Anweisung:** Die Farbe wird im Mensurglase abgemessen und dem Rahm im Butterfasse zugesetzt. Das Messurglas wird mit etwas Rahm nachgespült. Man achte darauf, dass die Farbe nicht auf die Flügel des Butterfasses gegossen wird.

Die Menge der zu verwendenden Farbe richtet sich nach der Jahreszeit. Wenn die Kühe auf der Weide sind, wird die Butter sowieso eine gelbe natürliche Färbung aufweisen und die Anwendung der Farbe unnötig machen, während bei Trocken-Fütterung der Kühe die Benützung der Farbe meistens erforderlich sein wird. Es sei noch bemerkt, dass Butter aus gesäuertem Rahm für die Farbe empfindlicher ist als Butter aus ungesäuertem Rahm. Im allgemeinen kann man daran festhalten, dass der Rahm aus 100 kg Milch im Winter ca. 5—7 Gramm (Cubikcentimeter), im Sommer ca. 2—4 Gramm (Cubikcentimeter) benöthigt.

Säure-Entwickler.

Die Säure-Entwickler haben den Zweck, die natürliche Säuerung des Rahmes durch die künstliche zu ersetzen. Sie finden in allen modern eingerichteten Molkereien Anwendung, da sie den Betrieb von äusseren Einflüssen möglichst unabhängig machen.

## Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

Art. 603.	1 Flasche Säure-Entwickler »Hansen« (Pulverform) . . . . .	K 4.25
> 604. a)	»Österreichische« Säurebildner 1 Flasche für 10 Liter Säureessenz . . . . .	> 5.60
> 604. b)	»Österreichische« Säurebildner 1/2 Flasche für 5 Liter Säureessenz . . . . .	> 3.50

NB. Gebrauchs-Anweisung wird jedem Flacon beigegeben.

Auch besorge ich den directen Bezug von **Reinculturen** von den ersten milchwirtschaftlichen Instituten.

Preise auf Anfrage.

### Abtheilung XII.

## Bedarfsartikel für die Käsefabrication.

### Die Käsefarbe

soll denselben Zweck erfüllen wie die Butterfarbe; sie soll dem Käse eine natürlich-gelbe Farbe geben, wie sie der Sommerkäse in der Regel besitzt.

Die im Mensurglase abgemessene Farbe wird der zu verkäsenden Milch zugesetzt und in ihr durch Umrühren vertheilt. Hervorgehoben mag noch werden, dass die Käsefarbe vor dem Lab der Milch beigegeben werden muss.

Das Quantum der Farbe richtet sich nach den vorherrschenden Verhältnissen. Im Sommer sowohl als auch dann, wenn der Milch Buttermilch zugesetzt ist, gebraucht man weniger Farbe als unter normalen Verhältnissen und im Winter.

Art. 1201. a)	»Hansens« flüssige Käsefarbe 1 Flasche à 1 Liter . . . . .	K 3.50
> 1201. b)	» » » » 1 » à 1/2 » . . . . .	> 1.90
> 1201. c)	» » » » 1 » à 1/8 » . . . . .	> 1.—
> 1201. d)	» » » » in Fässern von 50—100 kg per Liter . . . . .	> 3.25
> 1202. a)	»Österreichische« Käsefarbe 1 Liter . . . . .	> 2.80
> 1202. b)	» » » » 1/2 » . . . . .	> 1.50
> 1202. c)	» » » » 1 Fass zu 25 Liter incl. Fass »	> 56.—

==== Gebrauchs-Anweisung auf jeder Flasche. ====

### Käselab-Pulver.

Über den Gebrauch dieses Labpulvers sei nur erwähnt, dass es erst kurz vor dem Gebrauche in reinem, kalten Wasser aufgelöst werden soll. Im übrigen sei auf die jeder Schachtel beigegebene Gebrauchs-Anweisung hingewiesen.

Art. 1203. a)	»Hansens« Käselab-Pulver 1 Büchse à 1/2 kg . . . . .	K 10.—
> 1203. b)	» » » » 1 » à 1/10 » . . . . .	> 2.60

### Käselab-Tabletten.

Die Käselab-Tabletten sind für den praktischen Gebrauch sehr gut geeignet, da man nicht nöthig hat, das Käselab abzumessen oder abzuwiegen, sondern die erforderliche Anzahl der Tabletten einfach abzählt.

Die Tabletten werden in reinem, kalten Wasser aufgelöst, und dieser so entstandenen Lösung wird etwas gewöhnliches Salz zugesetzt. Weiteres siehe in der Gebrauchs-Anweisung.

Art. 1204. »Hansens« Käselab-Tabletten, 1 Glas mit 25 Stück Tabletten K 1.60  
(1 Tablette labt circa 50 kg Milch.)

### Käselab-Extract.

Dieser Extract findet sowohl zur Labung von Voll- als auch Magermilch Anwendung. Er wird aus bestem Kälbermagen hergestellt und zeichnet sich durch Reinheit, Haltbarkeit und bedeutende Stärke aus.

Art. 1205. a)	»Hansens«	Käselab-Extract 1 Flasche zu 1/6 Liter . . .	K —.90
» 1205. b)	»	» 1 » » 1/2 » . . .	» 1.70
» 1205. c)	»	» 1 » » 1 » . . .	» 3.10
» 1205. d)	»	» 1 Korbflasche zu 3 Liter . . .	» 10.—
» 1205. e)	»	» in Fässern von 50—100 Liter	
		per Liter . . . . .	» 2.90
Art. 1206. a)	»Österreichischer«	Käselab-Extract 1 Flasche zu 1 Liter »	2.20
» 1206. b)	»	» 1 Fass zu 25 kg inclusive Fass . . . . .	» 48.—

### »Excelsior«-Tinctur.

Die »Excelsior«-Tinctur eignet sich vorzüglich zum Reinigen aller Blechgefäße, die im Molkereibetriebe Anwendung finden. Vor allem findet sie zum Reinigen der Pasteurisir-Apparate und Milcherhitzer Anwendung. Meistens bedient man sich zur Entfernung des Milchsteins aus diesen Apparaten ätzender Säuren oder scharfer Instrumente. Diese Reinigungsart ist auf jeden Fall zu verwerfen, da hierdurch nicht nur die Verzinnung beschädigt, sondern, infolge des hierdurch bedingten grösseren Milchstein-Ansatzes, auch die Wirkung der Apparate nachtheilig beeinflusst wird. Ferner wirken derartig angegriffene Apparate gesundheitsschädlich auf die zu erhaltende Milch.

Die »Excelsior«-Tinctur hilft diesen Übelständen ab; sie weist keine schädlichen Säurezusätze und dergleichen auf, sondern ist völlig unschädlich und ein erprobtes Reinigungsmittel.

Jeder Bestellung wird eine ausführliche Gebrauchs-Anweisung beigegeben.

- Die »Excelsior«-Tinctur ist das beste Reinigungsmittel für Molkerei-Zwecke.
- Die »Excelsior«-Tinctur erspart nicht nur viel Zeit und Ärger, sondern auch Geld.
- Die »Excelsior«-Tinctur ist billig im Preise und billig in der Benützung.
- Die »Excelsior«-Tinctur entfernt mit Leichtigkeit alle angebrannten Milchtheile.
- Die »Excelsior«-Tinctur ist unschädlich und greift die Gegenstände nicht an.

# Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

## Preise der »Excelsior«-Tinctur.

Art. 651. a)	Ein Fass von circa 50—60 kg Inhalt,	per 100 kg . . . . .	K 28.—
> 651. b)	> > > > 150 > > > 100 > . . . . .	>	> 25.—

## Butter-Versandtschachteln.

Diese Butter-Versandtschachteln sind aus bestem, starken Carton in der Normalgrösse 30 × 16 × 10 angefertigt. Bei Bestellungen von 100 Stück an werden sie in jedem vorgeschriebenen Format geliefert. Deckelprägung oder Holzmaserung wird auf Wunsch angefertigt.

		Stärke		
		I	II	III
		per 100 Stück		
Art. 652. a)	Bei Abnahme von 100 Stück . . . . .	K 12.—	15.—	18.—
b)	> > > 500 > . . . . .	11.50	14.30	17.50
c)	> > > 1000 > . . . . .	11.—	13.80	17.—
	> > > 3000 > . . . . .	2% Rabatt		
	> > > 5000 > . . . . .	3% >		
	> > > 10000 > . . . . .	5% >		

Offert über jede andere Grösse bereitwilligst.

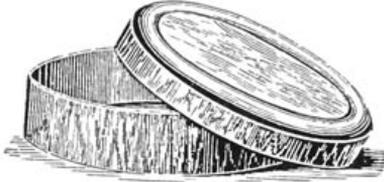
## Gepresste Pappschachteln für Käse.

Art. 1210*	Durchmesser	Höhe	Preise per 1000 Stück	
			Form I	Form II
	Centimeter		Kronen	
a	7½	2½	28.—	37.—
b	8	3	31.—	41.—
c	8½	3	33.—	45.—
d	9	3	37.—	50.—
e	9½	3	41.—	53.—
f	10½	3½	50.—	61.—
g	11½	3½	52.—	67.—
h	12½	3½	60.—	75.—
i	13½	3½	70.—	95.—
k	16½	5	300.—	—
l	17½	5	345.—	—
m	18½	5¼	400.—	—
n	19½	5½	425.—	—
o	21½	5¾	450.—	—
p	33	6	575.—	—
r	39	4	675.—	—

Die Preise verstehen sich für Ausführung in Braun. Für bunte Schachteln (rosa, grün, orange, violett) erhöhen sich die Preise um rund 15%.

## Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

Diese Schachteln können auch in jeder anderen Grösse von 2½—40 cm Durchmesser angefertigt und mit **Hochprägung** in beliebiger Ausführung geliefert werden. Für die Hochprägung werden nur die einmaligen Kosten des Prägestempels berechnet.



Art. 1210, Form I.



Art. 1210, Form II.

|| Diese gepressten Schachteln eignen sich besonders zur Verpackung von: Camembert-, Brie-, Münsterkäse etc.

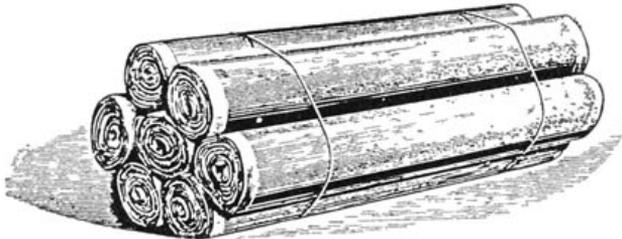
### Butter- und Käse-Versandtkisten aus Holz

fertige ich in jeder Grösse und Ausführung billigst an.

Man verlange **Special-Offert!**

### Pergamentpapier.

Garantiert echtes, den hygienischen und Molkereizwecken entsprechendes Pergamentpapier für **Butter- und Käseemballage.**



Art. 854/855.

Art. 354*. In Rollen, Preis per kg . . . . .	K 2.--
> 355*. In beliebiges Format geschnitten (wird bei Bestellung von mindestens 10 kg geliefert) per kg . . . . .	2.20

NB. Bevor das Papier in Gebrauch genommen wird, ist es durch Eintauchen in kaltes Wasser anzufeuchten. Andernfalls löst es sich schlecht von der Butter oder dem Käse und verleiht diesem ein schmieriges Aussehen.

### Staniol-Zinnfolio

für die Verpackung von Dessertkäsen. Dieses Staniol ist garantiert bleifrei und chemisch rein. Specialfabrikat für **Käsereizwecke.**

Art. 1211. Bestes Staniolpapier, per kg . . . . .	K 5.—
---	-------

Molkereibürsten etc.

Patent-Ausreibbürsten.

Art. 660*	a)	4-reihig,	45	Büschel	.....	2.30	4.—
>	660*	b)	4	>	.....	2.80	5.—
>	660*	c)	5	>	.....	3.10	5.80
>	660*	d)	5	>	.....	3.70	7.—
>	660*	e)	5	>	74 (doppelt)	4.50	8.—



Art. 660 a—d.



Art. 660 e.



Art. 661 a—c.

Fass- und Kannenbürsten.

Art. 661*	a)	5 Reihen breit	.....	7.50	14.—		
>	661*	b)	6	>	.....	8.50	16.—
>	661*	c)	7	>	.....	9.—	17.50
>	661*	d)	gross und oval gebogen	.....	10.—	19.—	

Dänische Molkereibürsten.

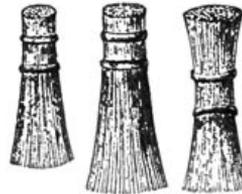
Art. 662*	.....	4.—	7.50
-----------	-------	-----	------



Art. 661 d.



Art. 662.



Art. 663.

Ruthen zum Reinigen der Milchgeschirre.

Art. 663*	a)	Piassava, 15 cm lang	.....	2.10	4.—		
>	663*	b)	17	>	.....	2.40	4.50
>	663*	c)	20	>	.....	2.70	5.—

c) mit zwei Bund.

Patent-Schrubber für Molkereien.

Art. 664*	a)	mit 5 × 11 Büschel	.....	5.50	10.—		
>	664*	b)	6 × 12	>	.....	6.50	12.—
>	664*	c)	7 × 14	>	.....	7.50	14.—



Art. 664.



Art. 665.

Patent-Besen für Molkereien.

Art. 665*	a)	mit 11 × 6 Büschel	.....	9.50	18.—		
>	665*	b)	13 × 6	>	.....	11.—	21.50
>	665*	c)	15 × 6	>	.....	13.—	24.50

Diese Besen werden je nach Wunsch weich oder steif geliefert.

*Alle Sorten anderer Bürsten laut Special-Offert.*



Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

Abtheilung VII.

Laboratoriums-Einrichtungen

für

Molkereien.





## Laboratoriums-Einrichtungen für Molkereien.

Diesem Capitel hat man bisher im Molkereiwesen verhältnismässig wenig Beachtung geschenkt. Die zur Anwendung gebrachten Milchuntersuchungs-Apparate sind häufig noch recht primitiver Art, und auch die Laboratoriums-Einrichtungen lassen in mancher Beziehung noch zu wünschen übrig. — Vor einigen Jahrzehnten, als man die Milch noch nicht nach Fettgehalt, sondern nur nach dem Quantum bezahlte, und die Fettigkeits-Bestimmungen nur zur eigenen Orientierung vornahm, war ein derartiges Vorgehen zu verstehen. Heutzutage aber, wo die Rentabilität der Milchwirtschaft sich auf die Frage zuspitzt: »Wie theuer verwerte ich das Kilogramm Fett (%)?« liegen die Verhältnisse doch wesentlich anders, und jede Molkerei, sei sie noch so klein, sollte es nicht versäumen, ihren ganzen Stolz in eine muster-giltige, praktische Laboratoriums-Einrichtung zu setzen. Da die gebräuchlichen Untersuchungs-Apparate ausserhalb des Molkereibetriebes für den Chemiker bestimmt sind, und der Molkerei-Praktiker dies im einfachen Sinne des Wortes meistens nicht ist, muss man einer guten Laboratoriums-Einrichtung in einer Molkerei um so mehr Augenmerk schenken, um von vorneherein alle etwaigen Fehler, die später hervortreten könnten, zu beheben. Für den Molkereibetrieb handelt es sich vor allem darum, zu bestimmen

1. wie viel Procent Fett die Milch hat,
2. ob sie für den Molkereibetrieb geeignet ist, und
3. ob sie auch für Käseerzwecke taugt.

Es kann hier nicht ausführlich auf diese einzelnen Gruppen eingegangen werden, es sei nur kurz das Hauptsächlichste erwähnt.

Die Grundlage der gesammten Milchuntersuchungen bildet die Bestimmung des specifischen Gewichtes der Milch. Die Normal-Milch hat bei 15° C. ein specifisches Gewicht von 1·028 bis 1·034. Zur Bestimmung des specifischen Gewichtes bedient man sich des **Lactodensimeters**, das sowohl mit als auch ohne Thermometergrade geliefert wird.

Auf einer besonderen Scala befinden sich die Grade gewöhnlich mit 22 bis 37 bezeichnet, das heisst also von einem specifischen Gewichte der Milch von 1·022 bis 1·037.

Wird dieses Lactodensimeter nun in die zu controlierende Milch hineingehalten, so wird es bis zu einem bestimmten Punkte in selbige einsinken; sodann liest man die betreffende Zahl auf der Gradscale ab und constatirt mit Berücksichtigung der Temperatur das specifische Gewicht der Milch. Beträgt die Wärme der Milch 15° C., so sind die abgelesenen Grade ohneweiters als die richtigen zu betrachten, andernfalls muss man sich einer **Correctionstabelle** zur Umrechnung bedienen. Angenommen, wir haben (bei Vollmilch) an der Milchwaage 30° und am Thermometer 18° abgelesen, so ist die betreffende Zahl 30·6, das heisst das specifische Gewicht der Milch beträgt 1·0306.

Mit Hilfe des Lactodensimeters kann man nur **oberflächliche Bestimmungen** über die Beschaffenheit der Milch bezüglich ihres Fettgehaltes machen. Wie erwähnt, ist das normale specifische Gewicht der Milch 1·028 bis 1·034. Es ist nun klar, dass dann, wenn der Milch **Wasser** zugesetzt ist, die Milch leichter wird, das heisst, dass das specifische Gewicht unter 1·028 liegt. Wenn man die Milch entrahmt, ihr also einen specifisch leichteren Theil entzieht, so wird sich das specifische Gewicht **erhöhen**; also auch dieses Moment bildet einen Anhaltspunkt für die Beurtheilung der geprüften Milch. Da man es jedoch in der Hand hat, die durch Entrahmung specifisch schwerer gemachte Milch durch Wasserzusatz wieder zu erleichtern, ist es nicht möglich, mit Hilfe des Lactodensimeters eine Beurtheilung der gleichzeitigen Entrahmung und des Wasserzusatzes der Milch vorzunehmen.

Für die

### Prüfung der Milch für Käserzwecke

kommt zunächst in Betracht, dass die Milch auf **Säuerung** geprüft wird. Hiezu kann man sich entweder der Kochprobe, der Alkoholprobe oder der Alizarinprobe etc. bedienen. In den Käsereien erfreut sich besonders die **Alizarinprobe** einer grossen Beliebtheit. Das Princip beruht darauf, dass die Milch, die Salze und Säuren enthält, einen schwach gelblichen, rahmähnlichen Farbenton annimmt, wenn man ihr eine Alizarinlösung zusetzt und dass bei demselben Zusatz die Gegenwart alkalischer Salze eine violette Färbung und die Gegenwart basischer Salze eine Rosafärbung zur Folge hat. Man hat es also in der Hand, auf einfache Weise eine Säurebestimmung vorzunehmen. Man braucht nur ein Reagenzglas (siehe Art. 797) circa  $\frac{1}{4}$  mit der betreffenden Milch anzufüllen und auf je circa 10 cm<sup>3</sup> Milch einen Tropfen 1%tiger alkoholischer Alizarinlösung hinzuzufügen, die Milch einige Secunden kräftig zu schütteln und sie dann ruhig stehen zu lassen. Nach einigen Minuten wird man die Reaction bereits wahrnehmen können.

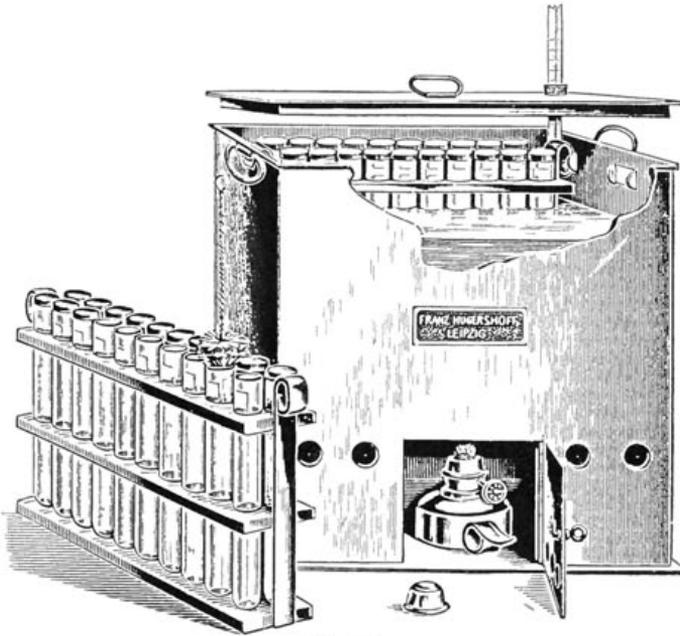
Zum Käsen soll vor allem eine möglichst süsse Milch verarbeitet werden, da man auf diese Weise im Stande ist, zu jeder Zeit ein sich gleich bleibendes Product zu erhalten. Neben der Säuerungs-Bestimmung hat man noch sein Augenmerk auf das etwaige Vorhandensein von Milchfehlern zu lenken, die durch Gährungs-Organismen hervorgebracht sind.

Die hiefür in Betracht kommenden Untersuchungs-Methoden sind die Lab- und Kasein- sowie die **Gährprobe**. Die ersteren dürften allgemein bekannt sein. Es sei darum hier nur kurz die Gährprobe erwähnt. Das zu dieser Manipulation erforderliche Gefäss ist aus umstehender Figur 719 ersichtlich. Es besteht aus einem viereckigen oder runden Blechtopf, der einen herausnehmbaren Einsatz hat, in dem sich die **Probegläser** befinden. Die einzelnen Gläser können durch Blechdeckel verschlossen werden. Zur Controlierung der Temperatur im Gährgefäss ist ein Thermometer in selbigem angeordnet. Die Ausführung der Gährprobe geschieht auf folgende Weise: Nachdem man die Gläser gut gereinigt, mit Alkohol und dann mit Äther ausgespült und das Glas über Spiritusflamme erwärmt hat, um den letzten Rest des Äthers zu entfernen, füllt man die Reagenzgläser mit der zu untersuchenden, **gut durchgemischten** Milch an. Hierauf deckt man den Deckel auf, notirt sich die Nummern und setzt die Reagenzgläser mit den Einsätzen in das Wasserbad. Dieses wird mit Wasser von 45° C. soweit angefüllt, bis der Wasserspiegel mit der Oberfläche der Milchsicht in einer Höhe steht. Durch eine Spiritusflamme, die man unter dieses Gährgefäss setzt, kann man das Wasserbad ständig auf der Temperatur von circa 40° C. halten. Nach Ablauf von 6, 9 und 12 Stunden

## Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

controliert man die Beschaffenheit der Milch. Tritt innerhalb 9 Stunden ein unangenehmer Geruch, eine Blasenbildung ein oder gerinnt die Milch, so darf sie für Käseerzwecke nicht verwendet werden. Die nach 12 Stunden geronnene Milch darf nur dann in der Käserei gebraucht werden, wenn das Geronnene gleichmässig porzellanartig ist und einen angenehm säuerlichen Geruch hat. Keineswegs aber darf die Molke ein trübes Aussehen haben und unangenehm riechen, sowie die Gerinnung in Flocken erfolgt sein.

Diese Milchgährprobe sollte in keiner Käserei fehlen. Sie ermöglicht es, auf einfache Weise die Milchfehler aufzudecken und die ungeeignete Milch von der Verarbeitung auszuschliessen.



Art. 719.

### Preis des Milchgährprobe-Apparates, Art. 719\*.

	Art 719*	a	b	c	d	e	
zu . . . . .	20	40	60	80	100	Proben.	
	Preis K	29.—	40.30	54.70	69.—	83.50	

### Ersatztheile :

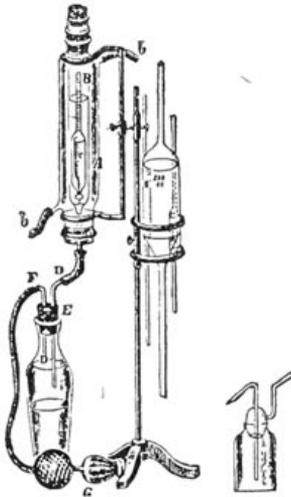
Art. 750. Probeglas mit Deckel . . . . .	K —.30
> 751. Thermometer . . . . .	2.90
> 752. Regulierbare Spirituslampe . . . . .	> 2.20

Über die genaue Ausführung und Beurtheilung der Milchgährprobe gibt meine »Praktische Milchprüfung«, 7. Auflage, Seite 77—89, die eingehendsten Aufschlüsse, die sowohl durch jede Buchhandlung als auch durch mich zum Preise von K 2.40 zu beziehen ist.

## Milch-Fettbestimmung.

Die Fettbestimmungs-Methoden, soweit sie im Molkereibetriebe Verwendung finden, lassen sich in drei Gruppen eintheilen:

1. In Verfahren, bei denen die Überführung des gequollenen Käsestoffes in den löslichen Zustand durch Kalilauge und die Lösung des Fettes durch Äther bewirkt wird (Soxhlet's Verfahren).
2. In solche, bei denen zur Lösung des Fettstoffes concentrirte Säuren benützt werden (Gerber's Verfahren).
3. In rein mechanische Methoden, die ohne jede Chemikalien arbeiten (Lactoskop).



Art. 700.

mit der Gewichtsanalyse als übereinstimmend zu betrachten. Es dient zur Untersuchung von Voll-, Butter- und Magermilch. Die erforderlichen Chemikalien sind Kalilauge (vom specifischen Gewichte von 1.26 bis 1.27), wasserhaltiger Äther und eventuell Seifenlösung (bei Magermilch).

### I.

#### Beim Soxhlet'schen Verfahren

ist zu beachten, dass die sich ergebenden Resultate zwar sehr genaue sind, dass die Untersuchung aber auch eine aufmerksame Bedienung erfordert. Die Resultate sind

#### Preise:

Art. 700*. Soxhlet's Apparat complet mit einem amtlich geprüften		
Aräometer für Vollmilch . . . . .	K 67.20	} Vollständige Ausrüstung.
> 701. Mit 2 ungeprüften, jedoch richtigen Aräometern . . .	> 69.60	
> 701. a) Derselbe Apparat in verschliessbarem Holzkasten . .	> 82.—	

#### Ersatztheile zu Soxhlet's Apparat.

> 702. a) Pipetten für Milch zu 200 cm <sup>3</sup> . . . . .	à K 3.60
>     > Äther zu 60 cm <sup>3</sup> . . . . .	> 1.80
>     > Kalilauge zu 10 cm <sup>3</sup> . . . . .	> —.96
> 703. b) Schüttelflaschen zu 300 cm <sup>3</sup> , mit schwarz eingebrannter	
Nummer . . . . .	> —.48
> 704. c) Flaschen mit Emailletiquetten: Kalilauge, Äther, absol.	
Äther verdünnt . . . . .	> 1.20
> 705. d) Aräometer mit Correctionsthermometer und amtlichen	
Prüfungsschein für Voll- und Magermilch . . . . .	> 16.80
> 706. e) Dieselben ohne Prüfungsschein . . . . .	> 9.60

#### Nebentheile zu Soxhlet's Apparat.

Art. 707. f) Kalilauge (vom specifischen Gewichte 1.27) . . . à 1 kg	K 2.—
> 708. g) Äther, absolut 0.720 bis 0.722 (Preis veränderlich) > 1 >	> 4.—
> 709. h) Seifenlösung, aus stearinsaurem Kali bereitet, zur Be-	
stimmung des Fettgehaltes von Magermilch . . . 110 g	> —.60
> 710. i) Tropfglas für dieselbe . . . . . per Stück	> —.50

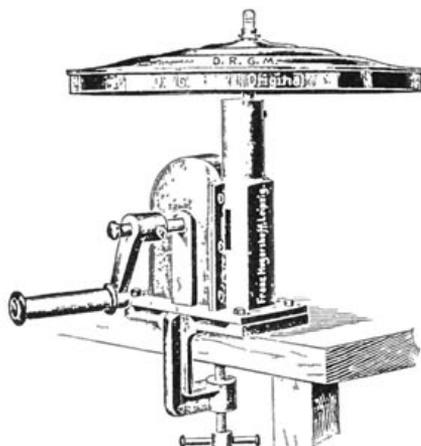
Die

II.

## Gerber'sche Acyd-Butyrometrie

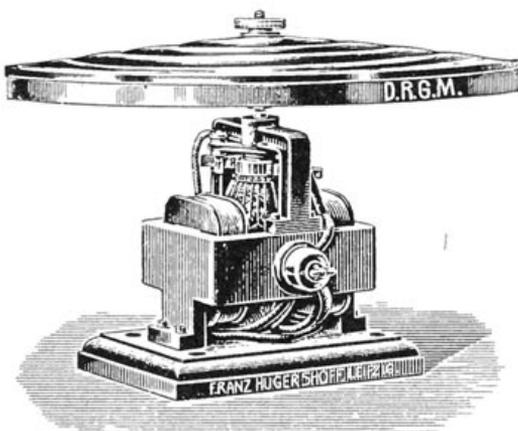
hat sich im Molkereibetriebe sehr eingebürgert, was wohl vor allem dem Umstande zuzuschreiben ist, dass sie äusserst leicht zu handhaben ist, praktisch genaue Resultate ergibt und sich insoferne billiger stellt, als zu einer jedesmaligen Probe

Blitz.



Für 8, 16 und 24 Proben.  
Art. 715.

Elektro.



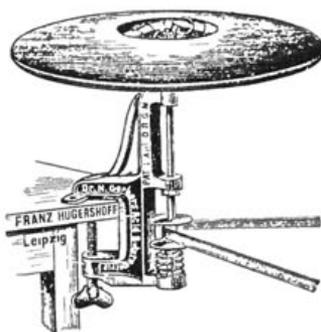
Für 8, 16, 24 und 32 Proben.  
Art. 718.

nur 11 cm<sup>3</sup> der betreffenden Milch erforderlich sind, während Soxhlet's Methode 200 cm<sup>3</sup> benöthigt. In die dem Apparat beigegebenen Butyrometergläser füllt man 10 cm<sup>3</sup> Schwefelsäure (specifisches Gewicht 1.82 bis 1.83), ferner 1 cm<sup>3</sup> Amyl-Alkohol und 11 cm<sup>3</sup> der gut durchgemischten zu untersuchenden Milch.

Universal.



In Ruhe.



In Rotation.

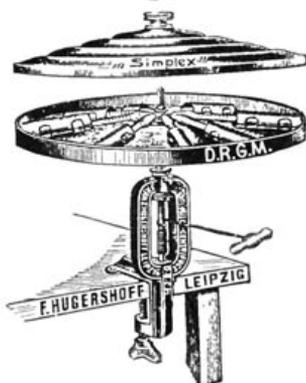
Für 2 und 4 Proben.  
Art. 711.

Nachdem man die Butyrometer mit dem Gummistoppel verschlossen und die Chemikalien gut durchgemischt hat, legt man die Butyrometer in die Centrifuge und schleudert sie circa 5 Minuten. Hierauf legt man sie einige Minuten in ein

# Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

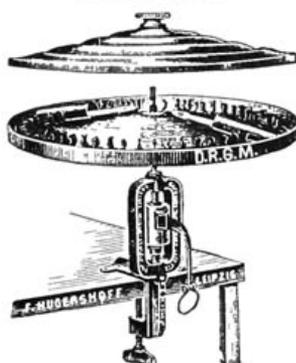
65grädiges Wasserbad und liest sodann, indem man die Butyrometergläser gegen das Licht hält, die entsprechenden Scalentheile ab. Die Magermilch wird genau so behandelt wie die Vollmilch, jedoch muss man die Proben kräftiger schütteln und mehreremale schleudern, sowie die Butyrometergläser, wenn sie die Centrifuge verlassen, in ein Wasserbad legen. Hiedurch wird eine bessere Abscheidung der einzelnen Milchbestandtheile, insbesondere der Fettschicht, erreicht.

## Simplex.



Zu 4, 8 und 16 Proben.  
Art. 712.

## Excelsior.



Für 8, 16 und 24 Proben.  
Art. 714.

## Preisliste der kompletten Acyd-Butyrometrie.

Art.		<i>a</i>	<i>b</i>	<i>c</i>	<i>d</i>	<i>e</i>	<i>f</i>
		2 Proben	4 Proben	8 Proben	16 Proben	24 Proben	32 Proben
Preise in Kronen							
711*	Universal . . . . .	50.—	85.—	—	—	—	—
712*	Simplex . . . . .	—	90.—	115.—	135.—	—	—
713	Rapid . . . . .	—	95.—	130.—	150.—	180.—	—
714*	Excelsior . . . . .	—	—	150.—	170.—	200.—	—
715*	Blitz . . . . .	—	—	<b>170.—</b>	<b>200.—</b>	<b>225.—</b>	—
716	Triumph . . . . .	—	—	—	—	260.—	300.—
717	Turbine . . . . .	—	—	—	155.—	180.—	—
718*	Elektro . . . . .	—	—	225.—	250.—	300.—	350.—

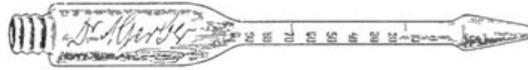
Ebenso ist man im Stande, mit Hilfe des Acyd-Butyrometers Fettbestimmungen sämtlicher anderer Molkerei-Producte, als Käse, Butter etc. vorzunehmen, desgleichen die Wasserbestimmungen in Butter, Margarin u. s. w. Jedoch ist dann zur Ausführung einer einigermaßen genauen Untersuchung die Benützung einer Waage erforderlich. Die für die Gerber'sche Acyd-Butyrometrie construierte »Producterwaage« ist äusserst einfach und infolgedessen leicht zu bedienen; dabei gibt sie Resultate, die als technisch richtig zu betrachten sind.

## Preisliste der einzelnen Theile zu Gerber's Acyd-Butyrometrie.

- Art. 719\*. Butyrometer mit Rillen, incl. doppelkon. Gummistopfen, gewöhnliches Modell . . . . . K 2.30  
 » 720\*. Neues Modell mit Präcisions-Scala . . . . . » 2.50

# Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

- Art. 721\* und 763\*. Butyrometer für Rahm, Butter, Margarine, Käse,  
 2 Öffnungen, incl. Becherchen und Gummistopfen . . . . . K 3.90  
 > 722\* und 754\*. Butterwasserprüfer mit Becherchen und Gummistopfen > 3.60  
 > 723 > 765. Becherchen einzeln . . . . . > —.78



Dr.N.Gerber's Original - Butyrometer. D.R.G.M.

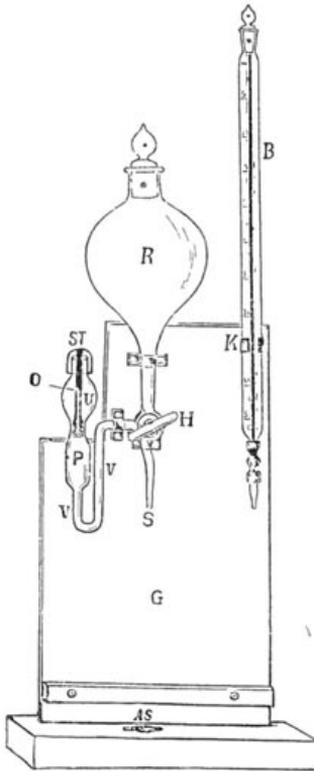
Art. 720.

- > 724. Gummistopfen, doppelkonisch, bester Paragummi, per Kilo . . . . 56.—  
 > > > > per Stück . . . . . > —.22  
 > > mit Loch, > > > > . . . . . > —.45  
 > 725. Pipette für Milch, 11 cm . . . . . > —.80  
 > 727. Säure, 10 > . . . . . > —.95  
 > 728. > > Alkohol, 1 > . . . . . > —.60  
 > 729\*. Productenwaage in Etui, mit Gewichten . . . . . > 39.80  
 730. Mörser mit Pistill . . . . . 1.20  
 > 731. Butyrometerstativ aus starkem Holz, nicht genagelt, sondern gezinkt:  
 a) für 4 Butyrometer . . . . . > 2.30  
 b) > 12 > . . . . . > 2.80  
 c) > 24 > . . . . . > 4.30  
 d) > 32 . . . . . > 5.60  
 (Für Productenbutyrometer in gleichen Grössen und Preisen.)  
 > 732. Wasserbad, mit Füssen im Charnier:  
 a) für 4 Butyrometer . . . . . > 3.60  
 b) > 8 > . . . . . > 5.—  
 c) > 16 > . . . . . > 6.85  
 d) > 24 > . . . . . > 7.80  
 e) > 32 > . . . . . > 10.—  
 > 733. a) Spirituslampe, gross . . . . . > 3.10  
 b) > klein . . . . . > 1.70  
 c) > mittel . . . . . > 2.55  
 > 734. a) Spirituslampe, regulierbar, Einfach-Brenner . . . . . > 2.34  
 b) > > Doppel-Brenner . . . . . > 4.30  
 735. a) Thermometer, klein . . . . . > 2.20  
 b) > gross . . . . . > 3.10  
 736. Bürsten, klein oder gross . . . . . > —.40  
 > 737. Säureteller mit bestem Email . . . . . > 2.80  
 > 738. Glasteller . . . . . > 3.10  
 > 739. Rührer klein, zum Durchmischen . . . . . > 1.25  
 > 740. Lupe mit Metalleinfassung und Handgriff . . . . . > 2.70  
 > 741. Nummerierungs-Utensilien für Butyrometer, vollständig . . . . . > 9.35  
 > 742. Spül-Apparat Dr. Richmond . . . . . > 19.50  
 > 743. Darmseite mit Griff für Simplex . . . . . > 2.30  
 > 744. Schnur mit Griff für Simplex . . . . . > —.95  
 > 745. Riemen mit Griff für Rapid . . . . . > 2.30  
 > 746. Ölkanne . . . . . > —.55

Zur Vereinfachung der Gerber'schen Fettbestimmungen sind verschiedene **automatische Mess-Apparate** construiert worden, die u. a. in der Zeitschrift für Fleisch- und Milch-Hygiene, IX. Jahrgang, Heft 6, einer eingehenden Kritik unterzogen wurden und die sich in der Praxis sehr bewährt haben.

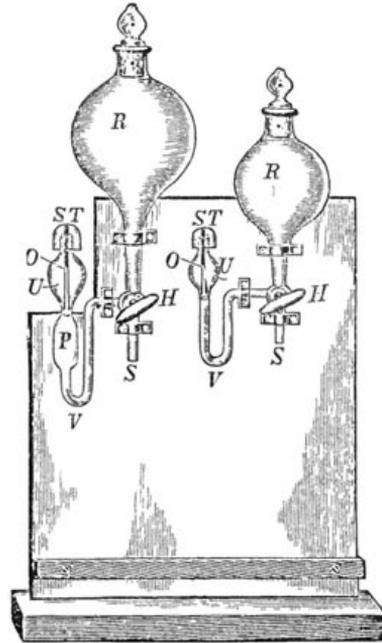
Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

Art. 747\* stellt eine automatische Messvorrichtung für Säure und eine Alkoholbürette dar. Preis . . . . . K 30.25

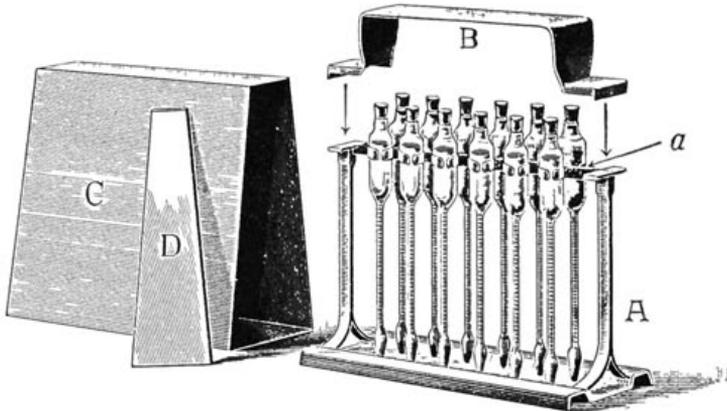


Art. 747.

Art. 748\* stellt eine automatische Messvorrichtung für Säure und Alkohol dar. Preis . . . . . » 43.20



Art. 748.

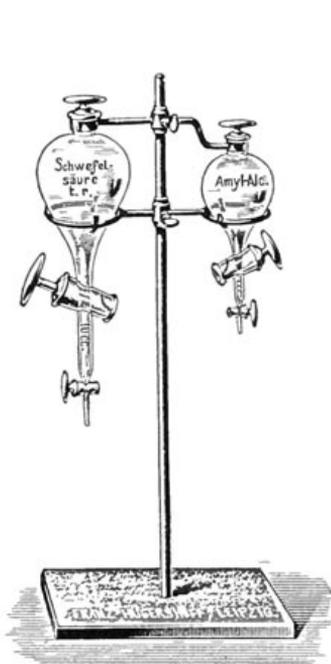


Art. 749.

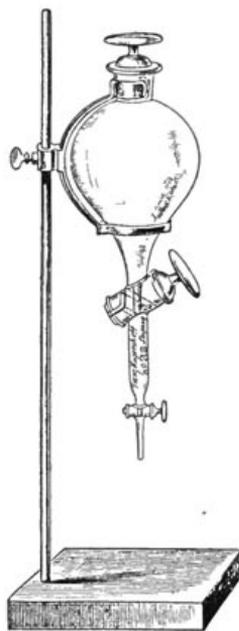
Art. 749\* veranschaulicht eine Schüttelvorrichtung für Acyd-Butyrometergläser, die den Zweck haben, die mechanische Schüttelarbeit zu vereinfachen und gleichmässig zu gestalten. Preis der Schüttelgestelle: a) zu 8 Proben . . . . . K 7.20  
 b) » 16 » . . . . . » 8.60  
 c) » 24 » . . . . . » 10.—

Abmessvorrichtungen.

Art. 753*	a)	Doppel-Automat für Säure, 10 cm <sup>3</sup> , und Alkohol, 1 cm <sup>3</sup>	. . . . .	K	48.—
	b)	» » » 20 » » » 1 »	. . . . .		50.20
» 754*	a)	Automat nach Hegershoff, vollständig, für Säure. 10 cm <sup>3</sup>	. . . . .	»	26.70
	b)	» » » » » » » 20 »	. . . . .	»	29.25
	c)	» » » » » » » Alkohol 1 »	. . . . .	»	23.40
» 755		Alkoholständer, ohne Pipette . . . . .			3.90
» 756*		Automatische Milchpipette, 11 cm <sup>3</sup> . . . . .			4.70
» 757.	a)	Automat ohne Stativ und Halter, für Säure, 10 cm <sup>3</sup>	. . . . .	»	17.55
	b)	» » » » » » » 20 »	. . . . .	»	19.90
	c)	» » » » » » » Alkohol . . . . .		»	15.20
» 758.	a)	Stativ für Säureautomat, mit Ring und Klemme . . . . .		»	9.35
	b)	» » Alkoholautomat, » » » » » . . . . .		»	7.20
	c)	» » Doppel-Automat. » » » » » . . . . .		»	15.—
» 759.		Säure-Messapparat nach Prof. Dr. Vieth . . . . .		»	56.—
» 760.		Bürette mit Hahn für Amylalkohol, 50 cm <sup>3</sup> , 1/1 getheilt . . . . .		»	6.50
» 761.		» » » » Säure 250 » 10 zu 10 getheilt . . . . .		»	8.80
» 762.		Stativ mit 2 Haltern für 2 Büretten . . . . .		»	15.20



Art. 753.



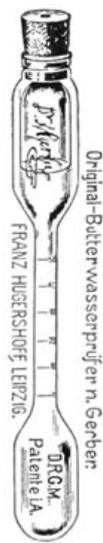
Art. 754.



Art. 756.



Art. 763.

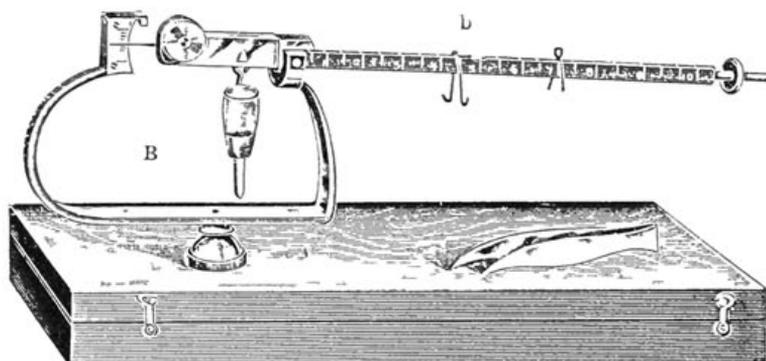


Art. 764.

Instrumente für Milchproducte.

Art. 763*	Productenbutyrometer, zweiseitig, offen, für Fettbestimmung von Rahm, Butter, Käse, mit Becherchen und Gummistopfen	K	3.90
» 764*	Butterwasserprüfer mit Becherchen und Gummistopfen	»	3.60
» 765.	Becherchen mit Gummistopfen . . . . .	»	1.25
» 766*	Productenwaage, bis auf 0.005 g genau . . . . .	»	39.80

# Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.



Bei der Bestimmung des Fettgehaltes der Milchproducte u. des Wassergehaltes geben einzig Wägungen genügend exacte Resultate!

Art. 766 (und 729).



Art. 767.

Art. 767\*. Doppelkonischer Zapfen, von beiden Seiten benützbar, daher doppelt so lange haltbar und bei gleichem Preise um die Hälfte billiger als einseitige Zapfen. Aus bestem Paragummi, sehr widerstandsfähig gegen Säure.

Preis . . . . per kg K 50.—, per Stück K —.25

## Butyrometerhalter

»FIX«

ist praktisch, einfach  
und  
billig!

Art. 768. Fix. Butyrometer-Halter aus Aluminium zum Einhängen und Schütteln der Butyrometer. Schützt gegen die beim Schütteln entstehende Hitze. Sehr einfach und praktisch; für chemische Laboratorien unentbehrlich.

Preis per Stück . . . . . K 1.—

## Chemikalien und Flaschen zur Acid-Butyrometrie.

Art. 769. Ammoniak, in Flasche mit eingeschliffenem Glasstopfen	K	—80
> 770. a) Amylalkohol, in Flasche mit eingeschliff. Glasstopfen, 100 cm <sup>3</sup>	>	—80
b) > > > > >	200 >	1.20
c) > > > > >	300 >	1.50
d) > > > > >	500 >	2.40
e) > > > > >	1000 >	4.30
> 771. Amylalkohol, wasserhell, ölfrei, geprüft . . . . . pro Liter	>	3.40
> 772. Schwefelsäure, technische, spec. Gewicht 1.820—1.825	>	—95
> 773. > chem. reine, > 1.820—1.825	>	1.50
> 774. Nitrat-Reagens, Schwefelsäure, Formaldehyd . . . . .	>	1.90
> 775. a) Flaschen mit eingeschliffenem Glasstopfen à 100 cm <sup>3</sup> .	>	—40
b) > > > > >	200 >	—45
c) > > > > >	300 >	—55
d) > > > > >	500 >	—62
e) > > > > >	1 Liter >	—80
f) > > > > >	2 >	1.20
g) > > > > >	5 >	3.10
h) > > > > >	10 >	6.25

### Heizvorrichtung.

Um die Untersuchung der Milch zu beschleunigen und sicher zu gestalten, kann man die Butyrometer auch mit einer Heizvorrichtung versehen, die sich bequem unterhalb des Apparates anordnen lässt und für alle Centrifugen-Systeme und Grössen, deren Trommel 17 cm über der Tischoberfläche liegt, passt.

Preis vollständig mit Grundplatte und regulierbarer Lampe . . . K 32.-

### III.

Die dritte der in Betracht kommenden Milchuntersuchungs-Methoden ist  
das Lactoskop,

das aber keineswegs mit den veralteten Constructionen zu verwechseln ist, die ihre Aufgabe nur oberflächlich erfüllen. Das **neue Lactoskop** hat sich besonders in Dänemark und Deutschland bereits sehr gut eingeführt und vor allem dort eine grosse Verbreitung gefunden, wo es sich darum handelt, täglich eine grössere Anzahl von Milchproben zu untersuchen.



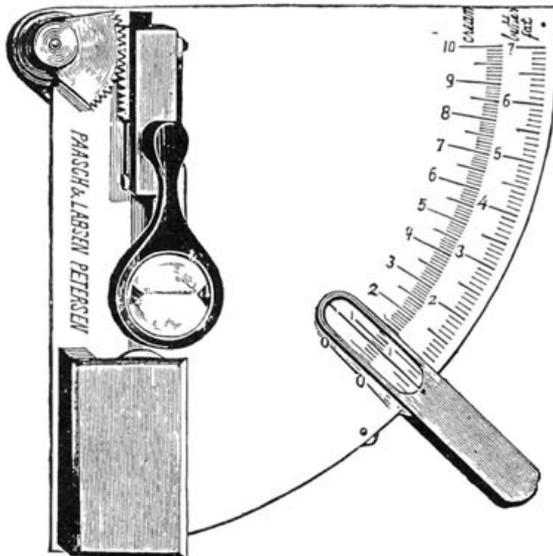
Art. 778

Die Vortheile dieses völlig mechanischen Systems bestehen darin, dass es ohne Säuren arbeitet und nur eine geringe Milchmenge beansprucht. Die Unkosten sind also ziemlich niedrig. Die Construction des Apparates ist kräftig und solid gehalten. Die einzelnen Bestandtheile sind aus beistehenden Figuren zu sehen, von denen Fig. 778 den kompletten Milchcontrolapparat darstellt, während die Fig. 779 das Mikrometer veranschaulicht, welches zum Ablesen der Fettprocente benützt wird.

Der Molkerei-Consulent A. Mittelstätt äussert sich über das Lactoskop folgendermassen: > . . . so gewann derselbe beim Arbeiten mit der Methode die Überzeugung, dass derselbe mit Rücksicht auf die gewonnenen Versuchsergebnisse, welche sehr günstig für das Lactoskop ausgefallen sind, wohl geeignet ist, sich einen Platz zu sichern, namentlich in den Betrieben, welche Milch von zahlreichen Lieferanten verarbeiten und die Milch nach dem Fettgehalt bewerten. Die Ablesung des Fettgehaltes erfolgt mittels des Ablese-Apparates und wird in der Weise ausgeführt, dass das Probegläschen in den Apparat so eingespannt wird, dass die untere Kante der

# Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

Fettsäule bei dem Striche des Schiebers steht und gleichzeitig auch der Zeiger auf 0 eingestellt ist. Man führt jetzt den Zeiger soweit nach aufwärts, bis der Strich des Schiebers mit der oberen Kante der Fettsäule eine Linie bildet und liest an der Scala den Wert für Fett in Procenten ab.



Art. 779.

Gerade diese Ablesevorrichtung gibt dem Verfahren einen ganz besonderen Vorzug gegenüber anderen Methoden dadurch, dass einerseits das Volumen der Fettschicht mit grösster Genauigkeit festgestellt werden kann und ein Irrthum beim Ablesen ausgeschlossen ist, andererseits aber auch das Auge des Ablesenden sehr geschont wird.

Ferner schreibt die »Deutsche Milchwirtschaftliche Zeitung« vom 3. Jänner 1902 u. a. Folgendes:

» . . . . . es ist wohl kaum noch fraglich, dass der Apparat Lactoskop

hinsichtlich Zuverlässigkeit sämtlichen anderen Systemen mindestens gleichkommt. Es sei dazu noch bemerkt, dass das beigegebene Mikrometer ein sehr genaues Ablesen gestattet und deshalb leicht festgestellt werden kann, ob das angebrochene Zehntel nach oben oder unten voll zu rechnen ist.«

Dieses Lactoskop lässt sich in jeder Centrifuge betreiben, die hiezu erforderliche Spindel kann dementsprechend eingerichtet werden.

## Preisliste über das Lactoskop.

Art. 778*.	a	b	c	d	e	f	g	h	i	k	l	m	n	o	p	r
Für Anzahl Proben passend	24	48	72	96	120	144	168	192	216	240	264	288	312	336	360	334
Preis . . K	195	230	266	302	350	375	420	446	482	518	555	590	620	655	690	730

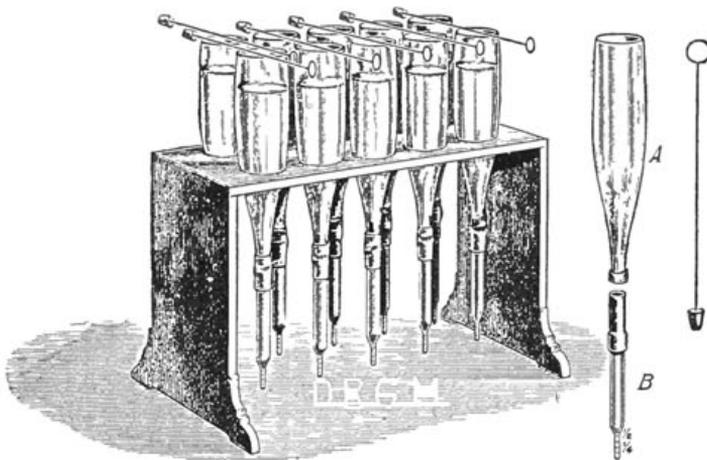
In obestehenden Preisen sind eingerechnet:

1. Stahlcylinder mit Deckel und Schraubenmutter.
2. Lose Cylinderspindel, welche passend für jede Centrifuge geliefert wird.
3. Soviele Aluminiumplatten, wie die Nummern des Apparates angeben und mit jeder Platte, die in 24 Räume eingetheilt ist, je 24 Probegläser.
4. Schlüssel der Deckelschraubenmutter.
5. Zwei Griffe, um den Apparat in die Centrifuge zu setzen und aus derselben zu nehmen.
6. Ein Blechkasten mit dazu gehörigem losen Stativ, für die Anzahl der Probegläser passend.
7. Reinigungsbürsten und Schöpflöffel.

Art. 779\*. Preis des Mikrometer . . . . . K 60.—

Welche von diesen drei Untersuchungs-Methoden nun die beste ist, wird sich schwerlich allgemein sagen lassen. Die speciellen Verhältnisse sind hier ausschlaggebend und urtheile ich von Fall zu Fall, welches System ich meinen Reflectanten empfehle.

Die Gerber'sche Untersuchungs-Methode hat bis jetzt die weiteste Verbreitung gefunden und wird auch noch dort immer das Feld behaupten, wo es darauf ankommt, eine mittelgrosse Anzahl Untersuchungen vorzunehmen. Als Control-Apparat, der neben Gerber's Acyd-Butyrometer benützt werden kann, empfiehlt sich die Soxhlet-Methode. Das Lactoskop wird man in den Fällen am besten benützen, wo man es mit ungeübten Leuten zu thun hat und jeden Tag eine grössere Anzahl von Proben untersuchen will.



Art. 776

Für die Probenahme im allgemeinen sei noch bemerkt, dass es unerlässlich ist, die Milch, von der Probe genommen werden soll, gut durchzumischen. Es ist rathsam, die Proben zu conservieren; hiezu benützt man das Kalium-Bichromat und Formalin. Um eine Probe einen Monat lang zu conservieren, genügt es, wenn man eine schwache Messerspitze voll Kalium-Bichromat oder  $\frac{1}{2}$  cm<sup>3</sup> Formalin 1 Liter Milch beimischt.

Genaue Anhaltspunkte für etwaige Milchverfälschungen bieten diese Untersuchungs-Methoden jedoch nicht. Es ist hiezu nöthig, mit Hilfe der Fleischmann'schen Formeln auch noch die Trockensubstanz der Milch etc. zu bestimmen, auf die hier nicht weiter eingegangen werden kann.

Um eine Controle auch über den Schmutzgehalt der Milch ausüben zu können, empfiehlt sich in einer jeden Molkerei die regelmässige Vornahme von Milchschnitzproben. Siehe Art. 776\*.

### Milchschnitzprobe.

Bei Beurtheilung einer Milch sowohl auf ihren hygienischen wie auch technischen Wert ist die Berücksichtigung ihres Schmutzgehaltes unerlässlich. Eine vergleichende Controle des Schmutzgehaltes wird durch meine neue Milchschnitzprobe ermöglicht.

### Reinlichkeitsgrade.

Keine Ausscheidung . . . . .	= ganz rein.
Geringe Ausscheidungen, etwa bis zu 2 Grade . . . . .	= genügend rein.
Ausscheidungen von 2—4 Grade . . . . .	= ungenügend rein.
Ausscheidungen über 4 Grade . . . . .	= schmutzig.

Der Apparat besteht aus Stativ, Probeflaschen mit Gummistopfen am Metallstab, Schmutzfänger mit Gummischlauch und Reinigungsbürsten.

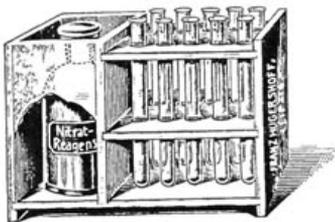
### Preise der Milchschnutzprüfer.

Art. 776*. a) Vollständiger Apparat zu 10 Flaschen . . . . .	K 46.—
> 776*. b) > > > 5 > . . . . .	> 24.50
> 776*. c) > > > 1 > . . . . .	> 7.20
> 776*. d) Einzelne Flasche mit Schmutzfänger, Schlauch, Stopfen >	> 3.80
> 776*. e) Einzelner Schmutzfänger . . . . .	> 1.65

### Nitratprüfer.

Dient zum Nachweis salpetersaurer Salze in der Milch. Diese können in die Milch hineingelangen :

1. Durch directen Zusatz von Salpeter (gebräuchliches Mittel, um den Rüben- geschmack zu verdecken);
2. durch Unvorsichtigkeit und Unreinlichkeit (Düngemittel, Stallmist);
3. durch Zusatz nitrathaltigen Wassers — Probe auf Milchwässerung. (Vergl. darüber: Dr. N. Gerber und W. Wieske >Die hohe Bedeutung der Nitrat- reaction hinsichtlich Milch-Hygiene und Milchverwertung< in den milch- wirtschaftlichen Fachzeitingen, 1902, Nr. 6 und 7.)



Art. 777.

**Gebrauchsanweisung.** Man giesst in das mit nitratfreiem, nöthigenfalls mit destilliertem Wasser gereinigte Probeglas circa 1 bis 2 cm<sup>3</sup> Milch und darauf, vorsichtig an der Innenwand herunter- laufen lassend, die gleiche Menge Nitrat-Reagens (Schwefelsäure + Formaldehyd). Entsteht an der Berührungsstelle von Milch und Reagens ein violetter bis blauer Ring oder färbt sich beim Schütteln die Flüssigkeit violett oder blau, so sind in der Milch salpetersaure Salze enthalten.

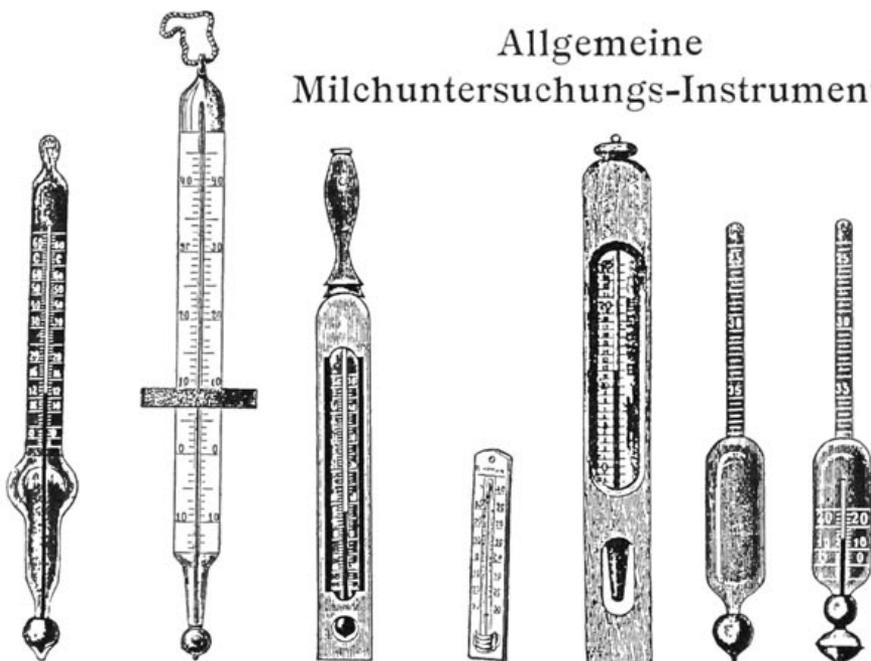
### Preise der Nitratprüfer.

Art. 777*. a) Apparat für 10 Proben . . . . .	K 8.60
> 777*. b) > > 20 > . . . . .	> 13.—
> 777*. c) > > 30 > . . . . .	> 17.30
> 777*. d) > > 40 > . . . . .	> 21.60

Mittlere Zusammensetzung von Milch, Rahm, Magermilch, Buttermilch und Butter.

Name des Productes	Specifisches Gewicht bei 15 <sup>o</sup> / <sub>10</sub>	Fett	Eiweisskörper	Milchzucker	Asche	Wasser	Trockensubstanz
		i n P e r c e n t e n					
Vollmilch .	1·032	3·25	3·62	4·65	0·75	87·28	12·23
Rahm . .	1·015	17·5	3·25	4·50	0·65	74·10	25·90
Magermilch	1·0355	0·15	4·10	4·85	0·78	90·02	9·98
Buttermilch	1·0345	0·40	3·25	4·—	0·68	91·67	8·33
Butter . .	Specifisches Gewicht des Butterfettes bei 100° C 0·866	82·98	0·50	0·42	1·90	14·2	85·8

Allgemeine Milchuntersuchungs-Instrumente.



Art. 780.

Art. 781.

Art. 782.

Art. 783.

Art. 784.

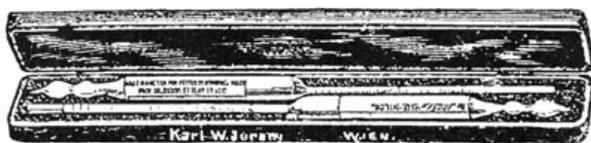
Art. 786.

Art. 787.

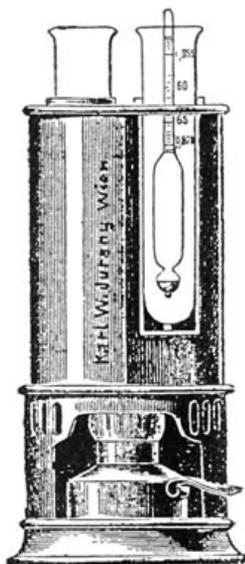
- Art. 780\*. Molkerei-Thermometer. Die Centrifugier-, Labungs- und Butterungstemperatur ist mit farbigem Druck ersichtlich gemacht. Das Thermometer schwimmt senkrecht in der Milch . . Preis K 1.50
- 781\*. Milch-Thermometer mit Futteral (ohne Kork) . . . . . > 1.—
- > 782\*. Butter- und Käse-Thermometer in Holzgehäuse . . . . . > 2.40
- > 783\*. Einfaches Keller- und Stall-Thermometer auf Holzscala . . > 1.—
- > 784\*. Stall-Thermometer nach Dr. Rueff. Glascylinder-Thermometer mit Cylinder-Weingeistkugel und Papierscala; mit Angabe der Stalltemperatur. Theilung  $-2$  bis  $+25^{\circ}$  in  $\frac{1}{4}^{\circ}$  R. in Eichenholz (siehe Abtheilung II meines Kataloges . . . . . Preis 4.20
- > 785. Maximum-Thermometer und Minimum-Thermometer für Käsekeller je . . . . . 3.—

# Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

- Art. 786\*. Lactodensimeter nach Prof. Soxhlet, ohne Thermometer . . . K 3.60  
 > 787\*. Lactodensimeter nach Prof. Soxhlet, mit Thermometer . . . > 5.60  
 > 788\*. Aräometer nach Prof. Soxhlet, mit Celsius-Thermometer für  
 Soxhlet's Fettbestimmungs-Apparat, **garantiert zuverlässig  
 gearbeitet,**  
 a) in Pappfutteral per Satz . . . . . > 18.—  
 b) in Lederetuis per Satz . . . . . > 20.—  
 Mit Prüfungsattest mehr per Satz . . . . . > 11.—



Art. 788.



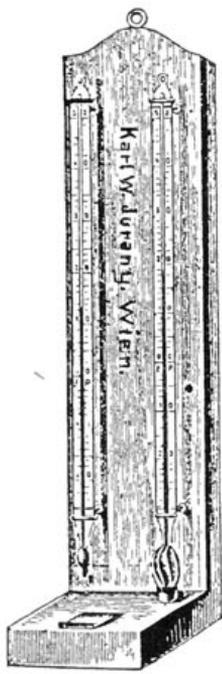
Art. 789.



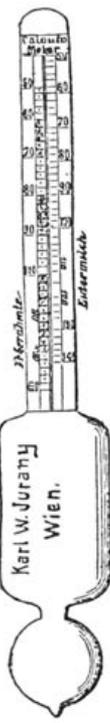
Art. 790.



Art. 791.



Art. 792.



Art. 794.

- Art. 789\*. Butterprüfungsapparat, sogenannter Margarimeter, zur Unterscheidung sogenannter Kunstbutter von echter Butter und von Beimischungen der ersteren zur letzteren nach Dr. E. Königs Methode. Eingerichtet zur gleichzeitigen Untersuchung von zwei Proben; mit zwei Aräometern, vernickeltem Wasserbad, lackiertem Gestell und Spirituslampe . . . . . K 19.—  
 > 790\*. Vollpipetten mit cylindrischem oder birnförmigen Korpus, mit kurzer oder langer Saugröhre.

Art. 790*	a	b	c	d	e	f	g	h	i	k	l	m
zu . . . . cm <sup>3</sup>	1	2	4	5	10	15	20	25	50	100	150	200
per Stück . . K	—25	—30	—40	—55	—70	—80	1.—	1.10	1.30	1.70	2.—	2.70

## Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

Art. 791\*. Ventilpipette nach Bock (Holstein'sches Modell), um ein stets gleichmässig bleibendes Milchquantum ohne zu saugen mittelst Stabventil heben und ablaufen zu lassen; mit justiertem Inhalt.

	Art. 791*	<i>a</i>	<i>b</i>	<i>c</i>	<i>d</i>	<i>e</i>
Inhalt . . . . .	cm <sup>3</sup>	10	25	50	100	200
Ganz aus Glas, per Stück . . . . .	K	2.20	4.30	5.—	6.—	6.70
Mit Aluminium-Stabventil, per Stück . . . . .	K	3.—	5.10	6.20	7.10	8.—

Art. 792\*. Psychrometer nach Dr. W. Fleischmann zur Bestimmung des relativen Feuchtigkeitsgehaltes der Luft in Käserei- und Molkereiräumen, bestehend aus zwei Normal-Thermometern, in  $\frac{1}{10}^{\circ}$  C. getheilt, in Holzgestell zum Stellen oder Aufhängen . . . . . K 16.—

793. Berechnungstafeln zu Art. 792\* . . . . . > 1.50

794\*. Wiener Galactometer (Wiener Markt-Polizeiwaage), 50—140:  $\frac{2}{10}^{\circ}$ , mit rother Zahl und 100 Graden, Temperatur 12° R., mit gelben Feldern und Bezeichnung: Eutermilch, 24 cm lang, mit Quecksilberbelastung,

a) ohne Thermometer . . . . . 3.—

b) mit > 5.—

795. Alkali-Cremometrie mit Cremometer und Alkalilösung . . . . . 2.10

796\*. Cremometer nach Chevalier mit schwarz eingebrannter Scala . . . . . 2.20

Art. 797\*. Cylinder-Milchprober (kleine Cremometer), circa 150 mm hoch, 15 mm weit, mit geschliffenen Rändern, ohne Scala . . . . . —.30

797a. Gestell aus Holz oder Blech zu:

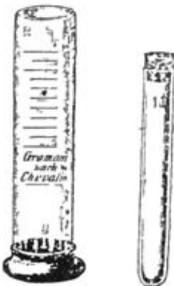
b) 10 Stück der Cylinder Art. 797\* . . . . . > 3.—

c) 20 . . . . . 797\* . . . . . 4.—

d) 30 . . . . . 797\* . . . . . 5.—

> 797e\*. Cylindrische Milchprober, Eprovvetten, in jeder Grösse laut Specialoffert.

> 798\*. Bechergläser in allen Dimensionen sowohl einzeln als auch satzweise.



Art. 796. Art. 797e.

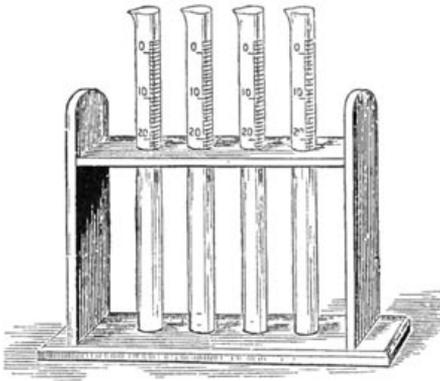
Art. 799\*. Flaschen für Flüssigkeiten und Reagentien mit Deckelstöpsel.

	Art. 799*	<i>a</i>	<i>b</i>	<i>c</i>	<i>d</i>	<i>e</i>	<i>f</i>	<i>g</i>	<i>h</i>
Inhalt . . . . .	cm <sup>3</sup>	20	50	70	100	150	200	300	500
Preis per Stück . . . . .	K	—.30	—.40	—.45	—.50	—.55	—.60	—.70	—.90

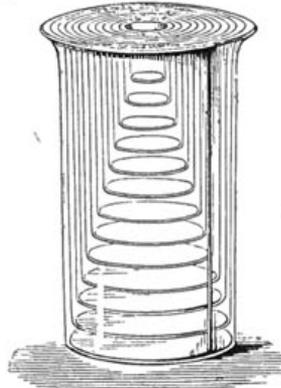
Art. 7001\*. Kochkolben mit ebenem Boden und abgeschmolzenem Rand.

	Art. 7001*	<i>a</i>	<i>b</i>	<i>c</i>	<i>d</i>	<i>e</i>	<i>f</i>	<i>g</i>
Inhalt . . . . .	cm <sup>3</sup>	100	150	200	300	400	500	1000 etc.
Preis per Stück . . . . .	K	—.30	—.35	—.38	—.40	—.50	—.55	. 75

Alle Arten Steinzeugsohlen, Rinnen etc. aus prima Steinzeug stets vorrätig!



Art. 797.



Art. 798.



Art. 799.

### Ausgussmuscheln für Säuren, Wasser etc. in Laboratorien.

(Aus bestem Steinzeug hergestellt.)

Art. 7010\*.

Lichte Weite . . . . .	38 cm
> Tiefe . . . . .	14 >
Ganze Höhe . . . . .	42 >
Preis per Stück . . . . .	K 8.50

Art. 7011\*.

Lichte Weite . . . . .	43 cm
> Tiefe . . . . .	22 >
Ganze Höhe . . . . .	70 >
Preis per Stück . . . . .	K 10.30



Art. 7001.



Art. 7010.



Art. 7011.

Ausser den hier aufgeführten gangbarsten Laboratoriums-Artikeln führe ich sämtliche für ein milchwirtschaftliches Laboratorium in Betracht kommenden Bedarfsartikel, über die ich mit **Specialoffert** stets zu Diensten stehe.

Ich übernehme die **Einrichtung completer milchwirtschaftlicher Versuchsräume und Laboratorien** und arbeite auf Wunsch **specificierte Kostenanschläge** aus.

## Bernstein's Milchprüfer.

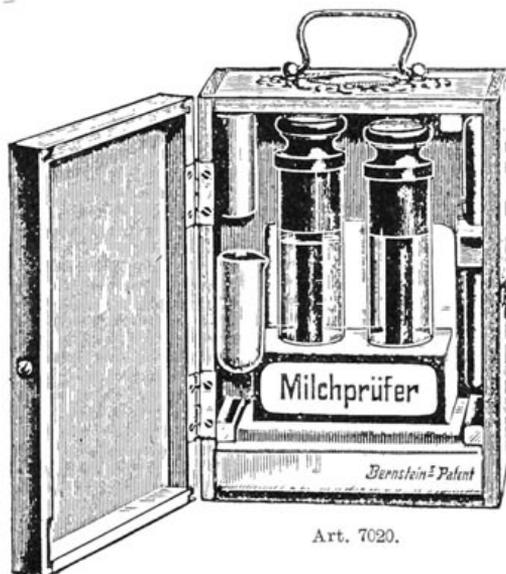
*Neu!*

Patent.

*Einfach!*

Der Molkerei-Instructor Pittius schreibt über diesen Apparat in der Landw. Presse u. a. Folgendes:

»In der Praxis besteht schon seit der ersten Einführung der Centrifugen die Schwierigkeit, die vollkommene Entrahmung in einfacher Weise festzustellen, welche ihrerseits von der Einhaltung der vorgeschriebenen Umdrehungs-Geschwindigkeit, von der Zuverlässigkeit der arbeitenden Personen, der gehörigen Milchwärme und anderen Umständen abhängt. Der Fettgehalt der Magermilch konnte bisher wegen der Umständlichkeit in der Fettbestimmung in den kleinen Betrieben nicht selbst vorgenommen werden, und die erforderliche von Zeit zu Zeit auszuführende Untersuchung der Mager-



Art. 7020.

milch ist wohl nur unter ganz besonderen Umständen in seltenen Fällen erfolgt. Die Wichtigkeit der vollständigen Ausrahmung der Milch für die Rentabilität des Betriebes braucht hier nicht betont zu werden. Jedes Zehntel Procent Fett, das in der Magermilch für die Butterbereitung verloren geht, häuft sich in kurzer Zeit zu verhältnismässig hohen Summen. Zwar haben die Versuche in den milchwirtschaftlichen Prüfungsstationen mit Separatoren günstige Resultate geliefert, aber man weiss aus Erfahrung, dass die Entrahmung in der Praxis oft recht schlecht ist. Die Jahresberichte der milchwirtschaftlichen Versuchsstationen und andere öffentliche Mitteilungen brachten ganz überraschende Zahlen über schlechte Entrahmung. Diverse Centrifugenhauer lassen ihre Maschinen überhaupt nicht officiell prüfen, so dass den Landwirtschlechte Centrifugen häufiger verkauft werden, als man denkt. Normal entrahmte Milch soll nicht mehr als 0.15–0.20 % Fett aufweisen. Häufig lauten jedoch die Untersuchungs-Resultate auf 0.30–0.50 % und darüber. Rechnet man auch nur einen Verlust von  $\frac{1}{4}$  kg Butter für eine Handcentrifuge pro Tag, so macht dies bereits, das kg zu 2 Mk. gerechnet, 180 Mk. in

einem Jahre aus. Weit grösser sind natürlich die Verluste bei Kraftcentrifugen, die nicht nur erheblich mehr Milch entzahmen wie die Handschleudern, sondern namentlich auch längere Zeit ununterbrochen laufen und folglich leicht in der Tourenzahl nachlassen, bezw. durch Verschlammung der Trommel und ihrer Einsätze die nöthige Entrahmungsschärfe einbüßen können. Es ist daher für Molkereien und Centrifugenbesitzer von grosser Wichtigkeit, sich gleich nach Ingangsetzung des Separators durch eine schnelle und einfache Prüfung davon zu überzeugen, dass alles in Ordnung ist. Die Untersuchung der Magermilch nach beendeter Betriebe ist von sehr geringem Werte, weil sich ja die Verluste an Butterfett nicht mehr einholen lassen.

Die Aufgabe, einen den praktischen Bedürfnissen entsprechenden Apparat zur Controle der Entrahmungsmaschinen herzustellen, ist von dem bekannten Ingenieur Herrn A. Bernstein durch Verbesserung des eigentlich aus der Mode gekommenen optischen Verfahrens gelöst worden. Zwar weiss man, dass die Milch im Aussehen durch ihren Fettgehalt beeinflusst wird, doch ist ihre Beurtheilung nach dem Aussehen äusserst täuschend. Dies rührt bekanntlich daher, dass die Lichtdurchlässigkeit nicht nur vom Fettgehalt sondern auch vom Kasein abhängt und dieses in seiner Menge und noch mehr in seiner Beschaffenheit vielfach wechselt. Bernstein beseitigte den Einfluss des Kaseins durch Zusatz einer Säure, z. B. Essigsäure und stets dasselbe Aussehen zeigen. Vollkommen entrahmte Magermilch stellte Lösungen her, die bei einem bestimmten Fettgehalt der Magermilch zeigt sich in der Lösung durchsichtiger als weniger gut entrahmte und deshalb mehr Fettkügelchen enthaltende Milch. • -

Der unter Berücksichtigung dieser Umstände von Bernstein construierte Apparat ist umstehend abgebildet und sei kurz beschrieben:

Auf einem Untersatz von Porzellan stehen zwei Glasröhren, in welche blaue Glasstäbe durch Gummiknöpfe eingesetzt sind. Das Glasrohr links enthält eine Flüssigkeit, einer Lösung von Magermilch von bestimmtem Fettgehalt, z. B. 0.15 bis 0.20 %, entsprechend. In das Glasrohr rechts wird nach Fortnahme des Glasstabes die zu prüfende Magermilch und alsdann verdünnte Essigsäure gegossen. Die Abmessung geschieht nicht durch Pipetten, sondern durch kleine Massgefässe. Man rührt die Lösung um, setzt den blauen Glasstab wieder ein und erkennt nun leicht am Aussehen der Mischung, ob die Magermilch gut entrahmt war oder nicht. Im letzteren Falle ist die Mischung im Glasrohr rechts weisser und undurchsichtiger als links. Schwankungen von 0.05 %, sind zu erkennen, und dürfte sich der Apparat sehr bald die Anerkennung aller Molkereien und Centrifugenbesitzer erwerben.

Preise des Milchprüfers. -

Art. 7020*. Für Magermilch . . . . .	K 14.—
> 7021. > Vollmilch . . . . .	>



Abtheilung VIII.

Die

**Kraftmotore, Transmissionen etc.**

im

**Molkerei - Betriebe.**

Dampfmaschinen, Dampfkessel, Dampfmotore,  
Dampferzeuger, Hochdruckerhitzer, Locomobile,  
Wasserräder, Turbinen, Armaturen, Transmis-  
sionen, Riemen etc. Pumpen, Brunnenanlagen,  
Rohrleitungen, Ventile, Wechsel etc. Wasser-  
Reservoirs, Dampföfen, Centralheizungen etc.





Die

## Kraftmotore

spielen in der Molkerei eine grosse Rolle, da mehr oder weniger die Rentabilität eines ganzen Molkerei-Unternehmens oft allein von diesem Factor abhängen kann. Es ist darum auch dringend zu rathen, bei jeder projectierten Molkerei die Frage erstlich zu erwägen,

welcher Kraftmotor eignet sich  
am besten für Molkereizwecke?

Um diese Frage entsprechend zu beantworten, müssen sämtliche existierenden Kraftmotore in Erwägung gezogen werden.

Vor allem kommt hier in Betracht:

1. Die Dampfkraft (Dampfmotor, Dampfmaschine mit davon getrenntem Kessel und ferner die Dampfturbine, sowie der Dampferzeuger);
2. die Wasserkraft (Turbine, Wasserrad);
3. die Gasmotore (Benzinmotor, Petroleummotor, Spiritusmotor etc.);
4. die elektrische Kraft.

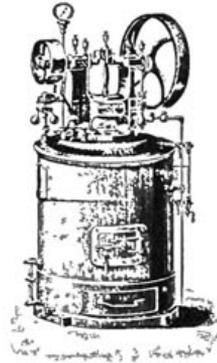
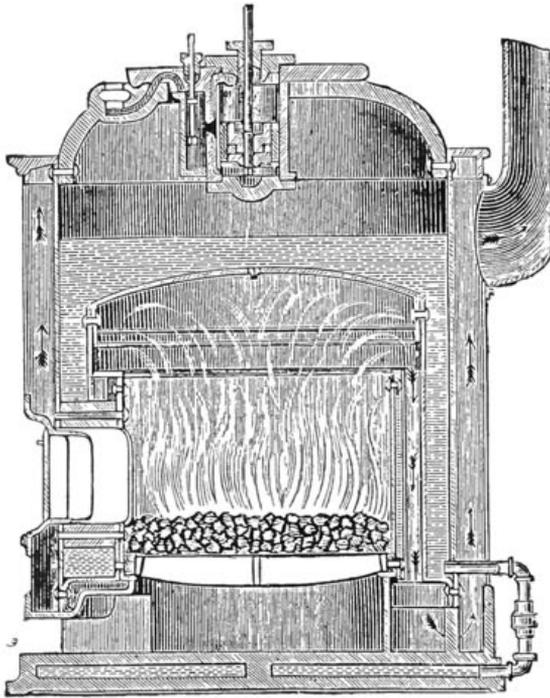
Die

## Dampfkraft

bildet für eine Molkereianlage den bestgeeignetsten Antriebsmotor, da in jeder Molkerei Dampf und warmes Wasser stets verlangt wird. Allerdings sind die Anschaffungskosten einer complete Dampfanlage in der Regel etwas höher als diejenigen eines anderen Motors. Jedoch ist hier zu bedenken, dass die Betriebskosten wieder entsprechend niedriger sind. Die Dampfkraft kann in der Molkerei in verschiedener Weise Anwendung finden. Entweder in der Form eines Dampfmotors, einer Dampfmaschine mit davon getrenntem Kessel, einer Dampfturbine oder eines Dampferzeugers. Am rentabelsten arbeitet eine Dampfanlage mit getrenntem Kessel und Maschine. Jedoch ist diese Anordnung für kleinere Molkereien deswegen weniger empfehlenswert, weil die Bedienung nicht allzu einfach ist und auch die Anlagekosten oft verhältnismässig zu hoch sind. Für **kleinere** Molkereien empfiehlt sich vielmehr ein möglichst einfach gebauter Dampfmotor mit daran montierter Maschine. Die von mir geführten beiden Specialtypen dieser Motore haben in Molkereien bereits eine grosse Verbreitung gefunden und zeichnen sich vor allem dadurch aus, dass sie neben einfacher Bedienung nur geringen Heizmaterialverbrauch aufweisen.

Jurany's Molkereimotor I, Art. 801\*.

Die nebenstehende Fig. 801 veranschaulicht den Querschnitt meines »Non plus ultra«-Dampf-motors, aus der ersichtlich ist, dass sich der Dampfzylinder vollständig im Dampfraume befindet. Dadurch wird ermöglicht, dass sehr wenig Dampf condensiert und dass der Gang der Maschine ein **sehr ruhiger** wird. Die verticale Lage des Motors schützt ihn vor einseitiger Abnützung der Cylinder-Bohrung.



Art. 801.

Preise der »Non plus ultra«-Motore.

Art. 801*	Pferde- kraft	Heiz- fläche m <sup>2</sup>	Cylinder- Durch- messer	Hub	Touren per Minute	Riemen- scheibe mm	Preise in Kronen
			mm				
a	1	1·5	75	90	300	250	1450.—
b	2	2·2	90	106	260	260	1750.—
c	3	3·3	105	115	250	260	2250.—
d	4	4·4	118	130	240	300	2850.—
e	6	6·4	138	176	230	400	2650.—

Special-Bauart für Molkereien: Kessel mit vergrößerter Heizfläche.

Art. 801\*. f) 3 HP. comb. mit einem Kessel von 4·4 m<sup>2</sup> Heizfläche K 2600.—

> 801\*. g) 4 » » » » » » 6·5 » » » 3400.—

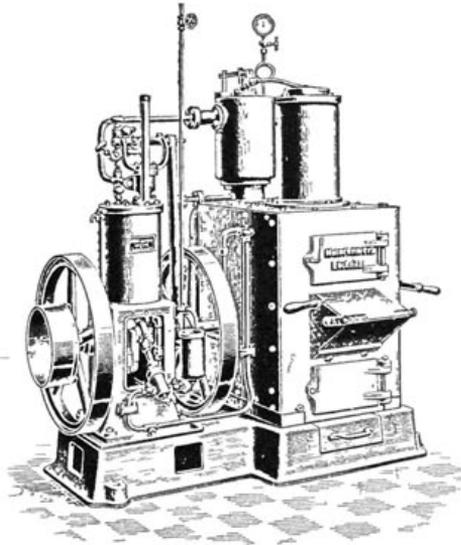
(Letzterer versehen mit einem Querrohr in der Feuer-  
box ohne Expansion.)

> 801\*. h) 8—10 HP. comb. mit einem Kessel von 11 m<sup>2</sup> Heizfläche > 4850.—

Die Type meines

## Molkereimotors »II«

veranschaulicht die Fig. 802. Auch über diese Construction liegen viele Zeugnisse aus Molkereikreisen vor, die mir beweisen, dass speciell dieser Motor sich dort eignet, wo mein »Non plus ultra«-Motor zu klein und eine Dampfmaschine zu gross ist. Die »**Österreichische Molkerei-Zeitung**« (Nr. 1 u. 2, 1902) sagt über diesen Motor u. a. Folgendes: »... Dass die Bedienung keine grossen Ansprüche macht, dass sie von einer Person in Nebenbeschäftigung besorgt werden kann. Ferner ist eine Heizung mit jedem Brennstoff möglich und die Inbetriebsetzung kann schon circa 20 Minuten nach dem Anheizen geschehen. Da der Feuerregulator automatisch wirkt und gut construiert ist, ist jede Explosionsgefahr so gut wie ausgeschlossen und völlige Sicherheit gegen Überspannung des Kessels geboten. . . . Eine Wasser-noth im Kessel kann nur in Ausnahmefällen vorkommen, da jede Störung des regelrechten Ganges sich sofort bemerkbar macht. . . . Die Maschine sowohl als auch der Kessel nehmen wenig Raum



Art. 802.

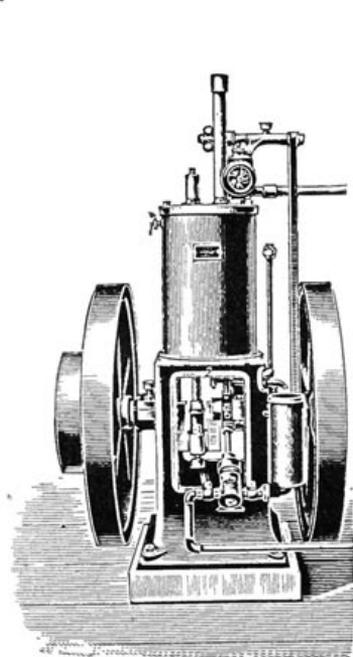
ein, so dass sie sich leicht unterbringen lassen. . . . Das sind in knappen Zügen die charakteristischen Merkmale, die diesen Sparmotor für einen kleinen Fabriksbetrieb empfehlenswert machen, also auch für eine Molkerei etc.«

Es sei bezüglich der Anwendung des Motors nur erwähnt, dass sowohl der Kessel als auch die Maschine von einander getrennt aufgestellt werden können, wie es die Fig. 803, 804 darstellen. Die einzelnen Theile der Maschine und des Dampfessels sind solid und kräftig gebaut; der Dampfmotor arbeitet mit mässig überhitztem Dampf, der eine **vorzeitige Condensation im Cylinder ausschliesst**. Die Dampfmaschine hat **keine** Stopfbüchse, welche stets eine schwache Seite der üblichen Dampfmaschinen ist. Durch Anwendung eines **doppelten Kolbens** ist eine **Einkapselung** der Kurbel und des Kolbenstangen-Systems **unnöthig**, wie es bei einigen **nachgeahmten** Typen noch heute der Fall ist. Die Maschine sowohl wie der Kessel nehmen **wenig Platz** ein. Der Kolben der Maschine arbeitet **stets nach unten**; die Belastung vertheilt sich gleichmässig auf beide Hauptlager. Die Speisung geschieht durch die Pumpe **fortwährend und wird für die nöthige Menge des sichtbar zufließenden Speisewassers eingestellt**. Das Feuer im Kessel **reguliert sich von selbst**. Daher ist die Zeit zur Bedienung auf ein Minimum bemessen. In Betracht kommt noch die **schnelle und leichte Reinigung** des Kessels von innen und aussen. Durch Abschrauben der Deckplatte vor dem Wasserraum lassen sich Wasserraum und Röhren leicht reinigen und der Kesselstein gründlich entfernen. Die ganze Manipulation kann in 2—3 Stunden vorgenommen werden.

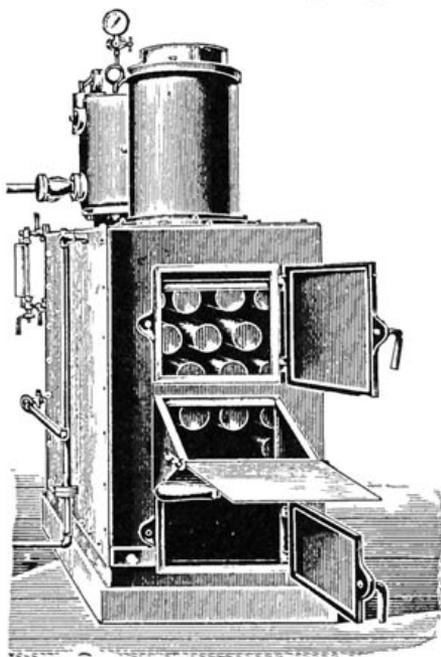
Den Abdampf kann man vortheilhaft zum Erwärmen der Milcherhitzer verwenden etc. oder er kann auch dazu benützt werden, dass man kostenlos heisses, reines Wasser ohne Mehrverbrauch an Brennmaterial erzeugt.

# Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

**Viele Anerkennungen über den Gebrauch dieses Motors in Molkereien liegen vor und stehen Interessenten zur Verfügung. Für kleinere Molkereien ist dieser Motor der bestgeeignetste!**



Art. 803.



Art. 804.

## Preise und Hauptdimensionen von Jurany's Molkerei-Motor II

Art. 802	a	b	c	d	e	f	g	j	i	
Normale Leistung in Pferdekräften . .	1	2	3	4	6	8	12	18	25	
Höchste Leistung in Pferdekräften . .	2	3	4	6	8	10	15	20	30	
Preise der complete Motoren . . . . K	1850	2380	3025	3600	4320	5900	6200	7920	10660	
Wasserberührte Heizfläche . . m <sup>2</sup>	1.50	3	4	5	6	9	13	8	25	
Gesamtheizfläche incl. Überhitzer u. Economiser . m <sup>2</sup>	2.50	3.50	5	7	9	11	17	21	30	
Gewicht des compl. Motors . . ca. kg	750	1200	1800	2200	2800	3200	4000	5000	6000	
Grösse des nöthigen Schorn- steines	Durchm. in . mm Höhe in . . m	160	200	220	250	280	300	350	400	450
		9	10	11	11	12	12	15	18	20
Preise der Verpackungen . . . K	30.—	32.—	35.—	35.—	40.—	43.—	50.—	55.—	60.—	

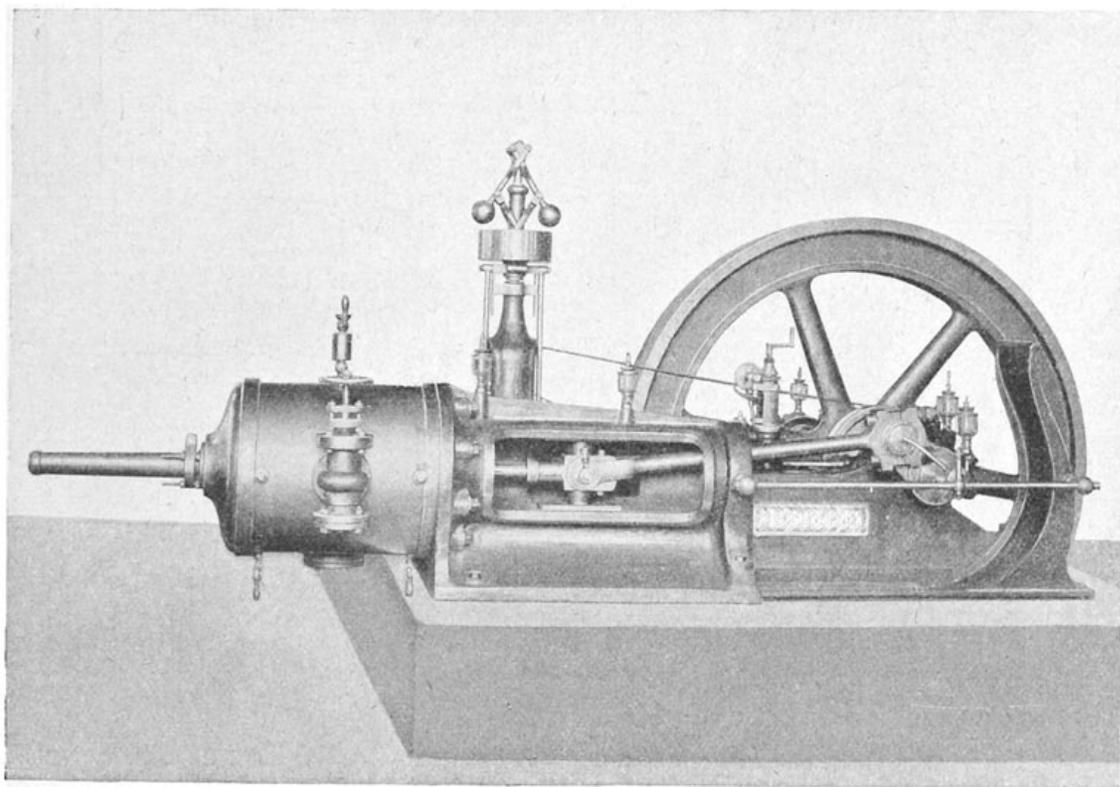
Die Maschine sowohl als auch der Kessel können einzeln bezogen werden. Preise hierüber auf Anfragen.

Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

Horizontale, eincylindrige Hochdruck-Dampf-  
maschinen mit Schiebersteuerung und variabler  
Expansion, u. zw. Meyer'scher,

während des Ganges verstellbarer Expansionssteuerung oder vom Regulator beein-  
flussteter Flachschiebersteuerung.

Specialconstruction für Molkereien! Diese Specialtype hat ungetheilte An-  
erkennung in allen Fachkreisen gefunden!



Art. 810-812.

Die Maschinen werden auf das solideste und eleganteste ausgeführt.

Alle Theile der Maschinen werden aus dem besten Materiale, alle Lagerschalen aus Phosphorbronze hergestellt.

Für gute Construction und Ausführung sowie regelmässigen Gang, auch bei wechselndem Kraftverbrauch, wird garantiert.

Die nachstehenden Preise verstehen sich inclusive Fundamentschrauben, Ankerplatten, allen Schmiervorrichtungen, Schraubenschlüsseln, und bei den Maschinen Art. 810 bis inclusive 816 auch mit Speisepumpe.

Preise von Jurany's Hochdruck-Dampfmaschinen :

Art,	Kolbenge- schwindigkeit	Cylinder- Bohrung	Kolbenhub	Touren- zahl per Minute	Leistung in eff. Pferdekraften normal bei			Schwung- rad-Durch- messer	P r e i s e	
					4	6	8		mit Meyer- scher Ex- pansions- steuerung	mit vom Regu- lator direct be- einflusst. Flach- schiebersteuer.
					Atmosphären				mm	K r o n e n
								a.	b.	
810	1·10	120	190	160	2	3	4	1000	800	—
811	1·073	140	230	140	3	5	6	1200	1100	—
812	1·21	170	280	130	5	7	10	1380	1750	—
813	1·34	200	350	115	7	10	14	1500	2700	3080
814	1·28	260	350	110	10	14	20	1600	3300	3700
815	1·50	275	450	100	15	22	30	1800	4400	4800
816	1·66	275	500	100	17	25	32	2000	4600	5000
817	1·80	300	600	90	22	35	44	2500	5200	5700
818	1·80	340	600	90	30	45	60	3000	6000	6500
819	1·80	380	600	90	40	60	80	3300	6800	7200
820	2·10	380	700	90	40	60	80	3500	7000	7500
821	2·13	420	800	80	55	85	110	4000	9000	9500

Dampfkessel, Art. 827.

Aus bestem Stahlblech in solidester Ausführung. — Für Molkereien kommen insbesondere Flammrohrkessel und Siederrohrkessel in Betracht. Da ich beide Gattungen führe, bin ich im Stande, für jeden Fall objectiv zu entscheiden, welches System für die örtlichen Verhältnisse den Vorzug verdient. Bei dieser Erwägung sprechen so viele Momente mit, dass es im Interesse guter Kesselconstructions ausgeschlossen ist, ein für allemal gültige Preise und Dimensionen der Kessel anzugeben. — Ich beurtheile jeden Fall mit Berücksichtigung des zur Verfügung stehenden Brennmaterials, des Betriebszweckes, des Kesselraumes etc. und stelle demgemäss meine Calculationen auf. — Kostenanschläge kostenfrei!

Eine Dampfkessel-Anlage darf nicht schablonen-  
mässig eingerichtet werden!

Fehler in der Anlage rächen sich durch schlechten,  
unrationellen Betrieb, grosse Betriebskosten, viele Repara-  
turen!

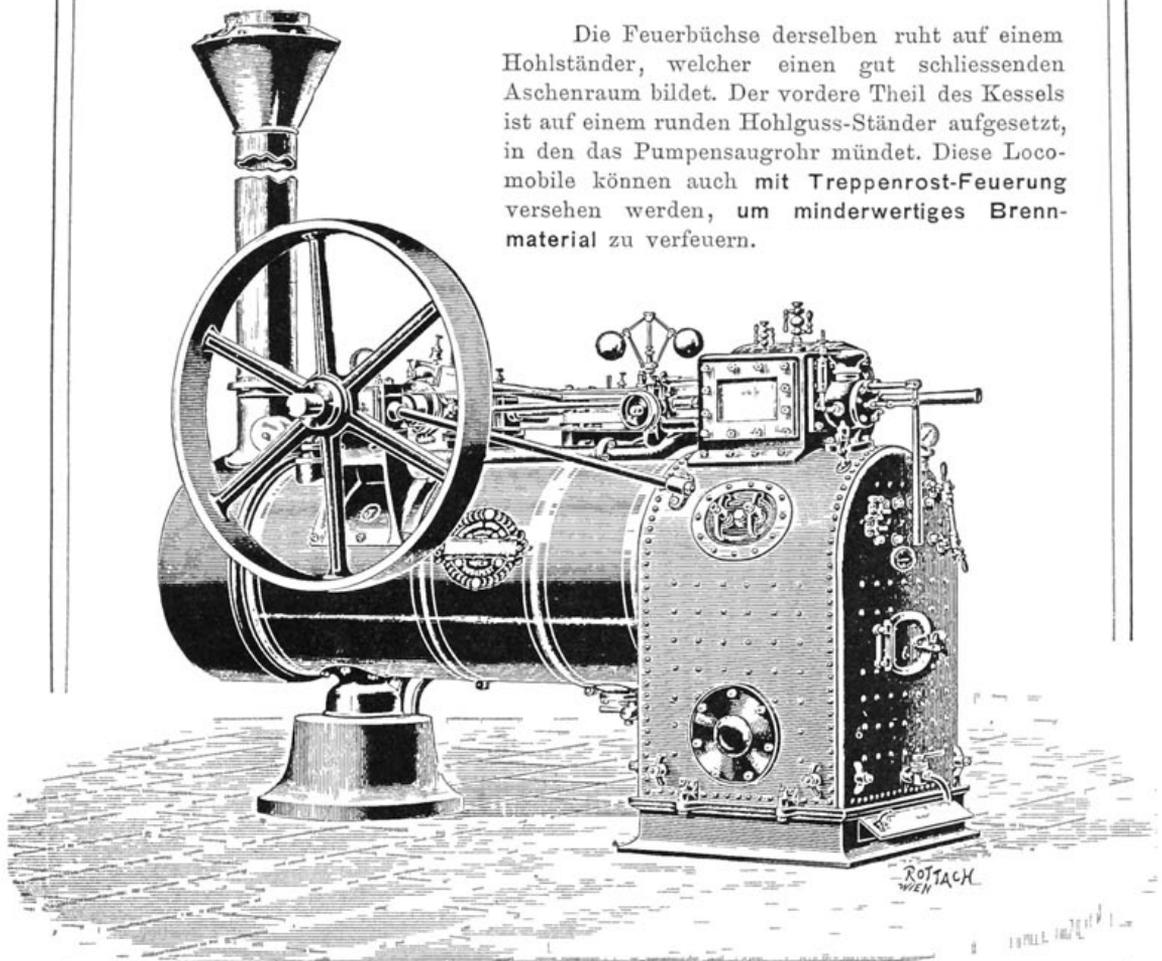
NB. Falls von mir ein Offert über eine Kessel-Anlage gewünscht wird,  
wolle man möglichst ausführlich die näheren Verhältnisse beschreiben oder von  
mir einen Fragebogen (\*K.\*) verlangen.

Stationäre Locomobile.

In besonderen Fällen wendet man im Molkereibetriebe sogenannte stationäre  
Locomobile an, vor allem dann, wenn die Räumlichkeiten beschränkt sind, die  
Anlage nur eine provisorische ist und schwierige Transportverhältnisse vorliegen.  
In solchen Fällen empfehle ich meine stationären Locomobile, Art. 828—832\*.

# Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

Die Feuerbüchse derselben ruht auf einem Hohlständer, welcher einen gut schliessenden Aschenraum bildet. Der vordere Theil des Kessels ist auf einem runden Hohlguß-Ständer aufgesetzt, in den das Pumpensaugrohr mündet. Diese Locomobile können auch mit Treppenrost-Feuerung versehen werden, um minderwertiges Brennmaterial zu verfeuern.



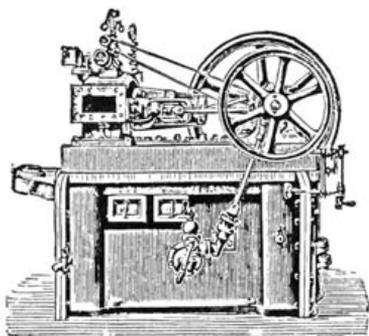
Art. 828—832.

Der Transport dieser Locomobile aus der Fabrik erfolgt auf Fahrrädern, welche ich gegen Franco-Retournierung Wien leihweise mitliefere.

Meine Locomobilen besitzen den grossen Vortheil, dass sie durch Anbringung der Transporträder ohneweiters fahrbar und auch für andere Verhältnisse verwertbar gemacht werden können.

Art.	Nominelle Pferde- kraft	Gebremste Maximal- stärke in Pferde- kräften	Heizfläche m <sup>2</sup>	Cylinder- Durch- messer mm	Um- drehungen per Minute	Gewicht in kg circa	Preise in Kronen
828*	3	8·4	6·0	160	160	2100	3700.—
829*	4	12·3	7·9	180	145	2500	4900.—
830*	5	15·3	10·2	200	145	3300	5200.—
831*	6	18·4	11·8	216	130	3850	5700.—
832*	7	21·7	13·6	235	130	4200	6100.—

Amtlich bewilligter Dampfdruck 6 Atmosphären.



Art. 833.

Über meine liegenden Dampfmaschinen mit liegendem

concessionsfreien Zwergkessel

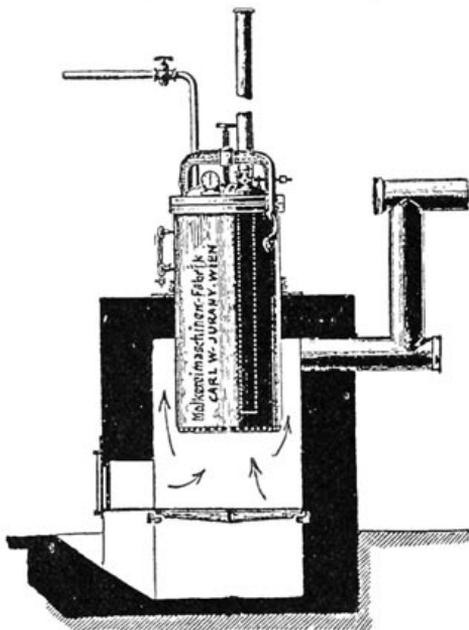
von 4 Atmosphären Überdruck und 10 Atmosphären Probedruck stehen Kostenanschläge auf Anfrage jederzeit zur Verfügung. (Art. 833\*.)

Dampfentwickler.

Dieser Dampfentwickler findet in Molkereien dort Anwendung, wo es aus verschiedenen Gründen ausgeschlossen ist, Dampfkessel aufzustellen. Im allgemeinen ist zu beachten, dass complete Dampfkessel-Anlagen diesen Dampfentwicklern immer vorzuziehen sind.

Insbesondere empfehle ich meine

unexplisiblen Dampfentwickler I, Art. 834\*—836\*



Art. 834—836.

die mit den gesetzlich vorgeschriebenen Vorrichtungen versehen werden können.

	Art. 834*	835*	836*
Inhalt Liter . . .	ca. 150	200	250
Durchmesser . . .	cm 60	60	60
Höhe . . . . .	cm 75	90	100
Preis . . . . .	K 160.— 220.— 320.—		

Nebentheile extra.

- Ar. 837. 1 Dampfventil . . . K 12.50
- > 838. 1 Wasserstands-Anzeiger, complet . . . > 21.—
- > 839. 1 Wasserzapfhahn . . . > 13.—
- > 840. 1 Ofenthür mit Rahmen . . . . . > 6.—
- > 841. 1 Satz Roststäbe mit Rostträgern . . . . . > 17.—

Mein in Fig. 842—844 dargestellter

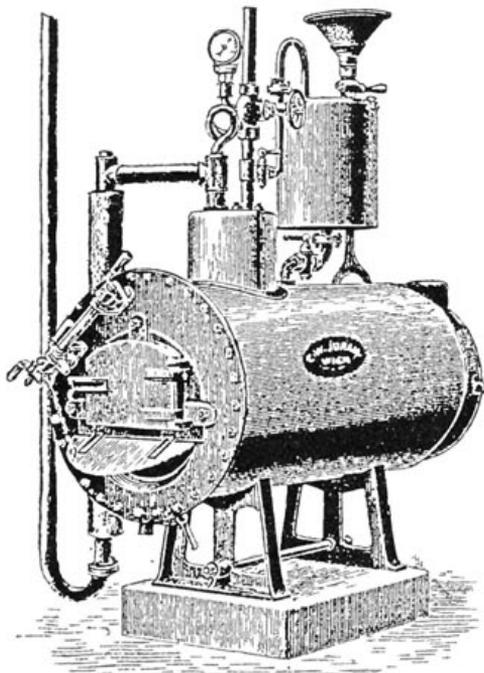
Dampfentwickler »Economiser« II, Art. 842—844

ist für eine halbe Atmosphäre Überdruck berechnet, solid und kräftig gearbeitet, mit Wasserstand, Manometer, Sicherheitsrohr, Speisevorrichtung etc. versehen. — Ich empfehle diese bewährte Type grösseren Molkereien und Käsereien, für die mein Dampfentwickler I zu klein ist. Seine ausgezeichnete, allseitig als gut aner-

kannte Construction hat einen äusserst geringen Brennmaterial-Verbrauch, das heisst billigen Betrieb zur Folge. Grössere Dampfentwickler, als die nachstehend verzeichneten, werden prompt und billigst (eventuell nach speciellen Angaben) angefertigt.

Art.	84.*	843*	844*
Heizfläche ca. m <sup>2</sup>	2.25	3.5	5.5
Wasserinh. Lit. >	150	225	375
Preis K	700.—	800.—	875.—

Die vielfach im Molkereibetriebe üblichen »Hochdruckerhitzer« kann ich obgleich ich sie auch zum Preise von K 560.— führe, im allgemeinen nicht empfehlen. Obgleich sie concessionsfrei sind, ist ihr Betrieb für Molkereien nicht geeignet, da sie unökonomisch arbeiten und sehr leicht schadhaft werden. Ich empfehle meinen Reflectanten, vor allem die oben erwähnten Dampfmaschine sowie die Dampfentwickler in all den Fällen in Erwägung zu ziehen, wo eventuell auch ein Hochdruckerhitzer in Betracht käme. Ich untersuche die Verhältnisse von Fall zu Fall und benütze die Hochdruckerhitzer nur in Ausnahmefällen.



Art. 842—844.

Die Dampfkraft findet ausser diesen angegebenen Formen noch Anwendung in Form der

## Dampfturbinen.

Die sogenannten Dampfturbinen-Molkereien haben scheinbar den Vortheil, dass sie einfach sind. Dieser Vortheil ist aber auch nur scheinbar und höchstens auf Kosten der laufenden Betriebskosten zu erreichen. Sämmtliche Maschinentechniker sind sich darin einig, dass die Dampfturbinen wegen ihres hohen Dampfverbrauches enorme Betriebskosten erfordern. Dass dieses Moment bei jedem Milchwirtschaftsbetriebe erheblich ins Gewicht fällt, liegt auf der Hand. Zur Bekräftigung dieser Behauptung verweise ich auf die in den Fachzeitschriften, u. a. auch in der von Professor Dr. Ramm herausgegebenen Milch-Zeitung, veröffentlichten Versuchsergebnisse mit Molkereimaschinen, die mittelst Dampfturbinen angetrieben werden. Eine fünfpferdige de Laval'sche Dampfturbine verbrauchte zum Beispiel pro Pferdekraft und Stunde 30 kg Dampf von 4 Atm. Wenn man bedenkt, dass die moderne Dampfmaschinentechnik Dampfmaschinen construirt, die nur ein Drittel, höchstens die Hälfte dieses Dampfverbrauches aufweisen, wird es jedem klar werden, dass in der Regel complete Dampfanlagen den Dampfturbinen vorzuziehen sind. — Nur in Ausnahmefällen kommt der Dampfturbinen-Antrieb in Betracht, und versehe ich dann meine einzelnen Molkereimaschinen mit kleinen Dampfturbinen, die das Beste darstellen, was bisher im Dampfturbinenbau erreicht worden ist.

Specialoffert auf Verlangen!

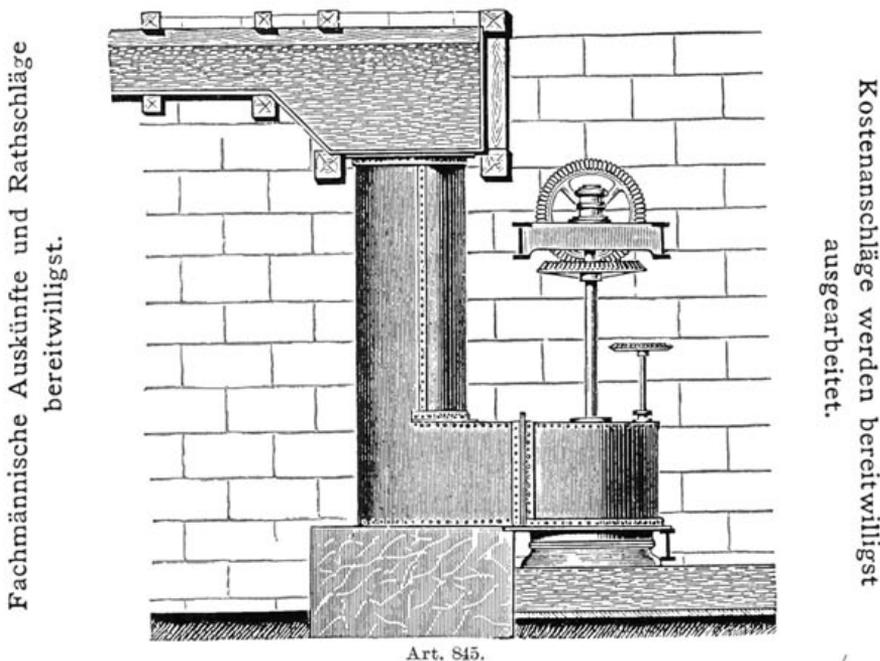
## Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

Jedenfalls sei betont, dass die Dampfturbinen-Molkereien ohne Ausnahmen nicht so rationell arbeiten, wie Anlagen mit Dampfkessel, Dampfmotor oder Dampferzeuger. Die geringe Verbreitung, die die Dampfturbinen im Molkereibetriebe gefunden haben, ist dem Umstande zuzuschreiben, dass bis vor kurzem ein sich für kleine Molkereien eignender Dampfmotor fehlte. Meine oben beschriebenen Typen helfen diesem Übel ab, indem sie die Dampfturbinen nicht nur ersetzen sondern den Betrieb auch rationeller gestalten.

Die

### Wasserkraft, Art. 845\*/846\*.

hat für den Molkereibetrieb nur dann eine Bedeutung, wenn die Verhältnisse äusserst günstig sind. (Siehe »Deutsche Milchwirtschaftliche Zeitung«, Jahrgang 1902.) Meine »Francis-Turbinen« und »Girard-Turbinen« sind die beiden Typen, die durchwegs den normalen Verhältnissen entsprechen, sich billig im Anschaffungspreise stellen und so gut wie gar keine Betriebskosten erfordern.



(NB. Bei etwaigen diesbezüglichen Anfragen stehe ich mit billigstem Offert zur Verfügung, und wolle man in diesem Falle meinen Fragebogen [»W.«] ausfüllen, respective von mir verlangen.)

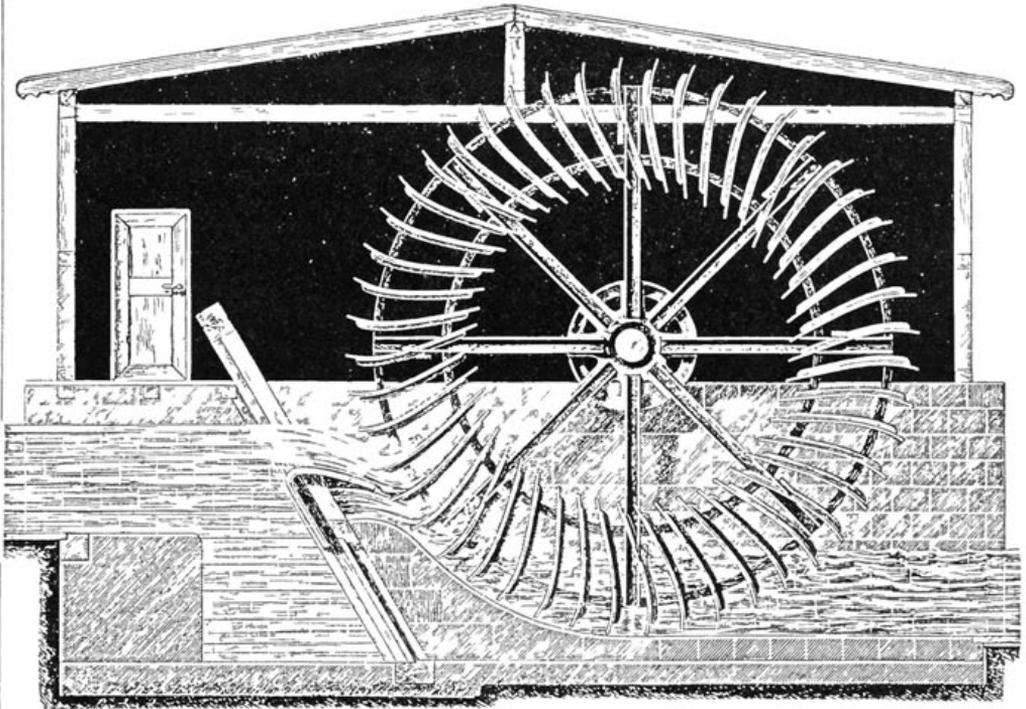
Meine

### Benzinmotore, Benzolmotore und Spiritusmotore

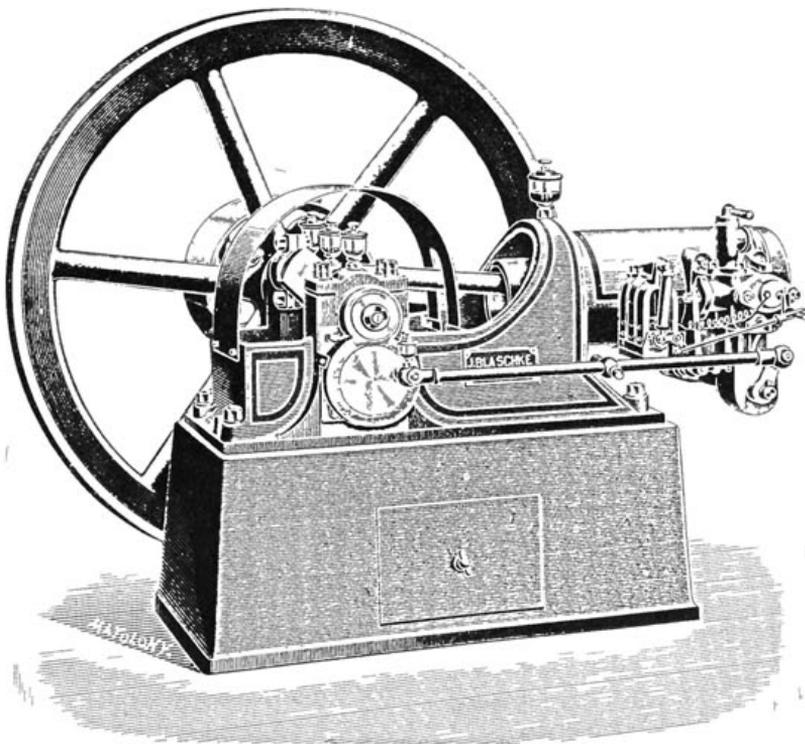
zeichnen sich durch einfache Construction und vollständige Gefahrlosigkeit aus. Betriebskosten per Pferdekraftstunde circa 5—6 Heller.

Special-Offert steht zu Diensten!

Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.



Art. 816.



Art. 817.

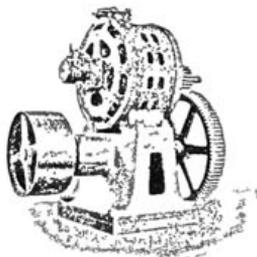
## Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

Art. 847*.	a	b	c	d	e	f	g	h	i	k
Maschinengröße in Pferdekraft für Benzin, Petrolin, Benzol und Spiritus . . . PS	1	2	3	4	6	8	10	12	16	20
Preis des Motors ab Fabrik exclusive Verpackung, mit einem Schwungrade, inclusive Normalriemenscheibe . . . . . K	1700	1900	2100	2700	3600	4100	4700	5300	6500	7300
Preis der Anker und Schrauben für Ziegelsteinfundament sammt Holzschablone . . . . . »	20	26	30	34	47	54	64	65	85	106
Mit zwei Schwungrädern, ohne Aussenlager, ohne Riemenscheibe . . . . . »							340	360	360	460
Riemenscheiben -Diameter »	250	300	350	400	500	600				
Preis der Kühlgefässe . . . »	80	100	120	140	280	280	230	400	460	
» » Fundamentböcke »	120	160	200	240	260					

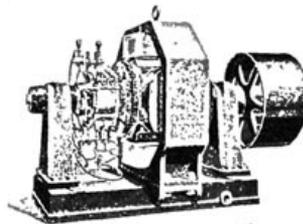
## Elektromotoren und Dynamomaschinen,

### Art. 848\* und 849\*.

Bei elektrischen Kraftanlagen in Molkereien benötigt man zur Gewinnung der elektrischen Kraft von der Dampfmaschine, respective zur Umformung der mechanischen Energie in die elektrische die Dynamomaschine. Von dieser Maschine aus wird die elektrische Kraft dann entweder in die Accumulatoren-Batterie geleitet und hier bis zum Gebrauch aufgespeichert oder direct den Elektromotoren, die die Arbeitsmaschinen antreiben, zugeführt. Aus diesen beiden Formen, die einem bei jeder elektrischen Anlage zur Wahl freistehen, geht schon hervor, dass die Kosten, je nach dem Modus, den man durchführt, verschieden sein werden.



Art. 848.



Art. 849.

Bei genauer Angabe der Einzelheiten, der überschüssigen Kraft der Maschine, die elektrisch ausgenützt oder die von einer Centrale bezogen werden soll, und derjenigen Arbeit, die man mittelst Elektromotoren verrichten will, sowie bei Mittheilung, ob die elektrische Kraft für Beleuchtungszwecke verwendet werden soll, stehe ich mit Special-Offert jederzeit zur Verfügung und erkläre mich bereit, die Ausarbeitung eines diesbezüglichen Projectes vorzunehmen.

Elektromotore.

Art.	Normal-			Preis mit Riemenscheibe	Spann- schlitzen	Fundam. Schrauben und Platten	Stein- schrauben
	Leistung PS	Effect- bedarf KW	Umdre- hungen i. d. M.				
					Kronen	Kronen	
848	0.27	0.40	1650	{ 110 Volt 330.— 220 > 350.— }	47.—	—.—	4.50
848 a	0.53	0.60	1400	{ 110 > 375.— 220 > 385.— }	38.—	—.—	4.50
848 b	0.86	0.90	1300	{ 110 > 435.— 220 > 460.— 600 > 565.— }	52.60	—.—	4.50
848 c	1.24	1.20	1200	{ 110 > 520.— 220 > 530.— 600 > 625.— }	60.—	—.—	4.50
848 d	1.75	1.60	1200	{ 135 > 580.— 220 > 600.— 600 > 675.— }	60.—	—.—	7.20
848 e	3.1	2.8	1200	{ 135 > 720.— 220 > 745.— 600 > 810.— }	76.—	12.—	7.50
848 f	4.6	4.0	1160	{ 135 > 885.— 220 > 921.— 600 > 1010.— }	76.—	12.—	7.—
848 g	6.3	5.5	1100	{ 135 > 1000.— 220 > 1045.— 600 > 1200.— }	79.—	13.—	7.—

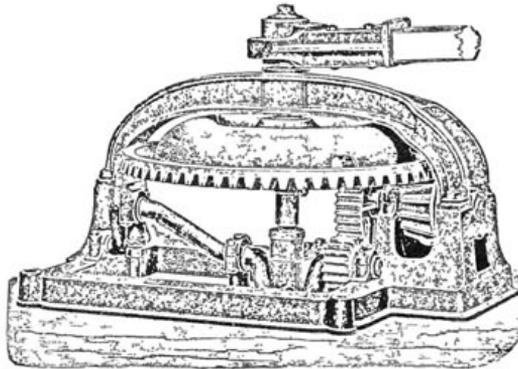
Dynamos.

849*	6.8	10.8	1250	{ 135 Volt 1230.— 220 > 1180.— 600 > 1320.— }	86.—	14.50	7.50
849 a	8.7	13.6	1200	{ 135 > 1300.— 220 > 1345.— 600 > 1500.— }	97.—	14.50	7.50
849 b	11	17.2	1100	{ 135 > 1585.— 220 > 1635.— 600 > 1780.— }	108.—	16.50	8.50
849 c	14	21.5	970	{ 135 > 1885.— 220 > 2000.— 600 > 2125.— }	135.—	27.—	14.50

Ausser diesen erwähnten Kraftmotoren kommt für den Molkerei- und Landwirtschaftsbetrieb stellenweise noch der **Göpelbetrieb** in Betracht. Will man den Göpelbetrieb anwenden, so empfehle ich die Benützung sogenannter

## Glockengöpel.

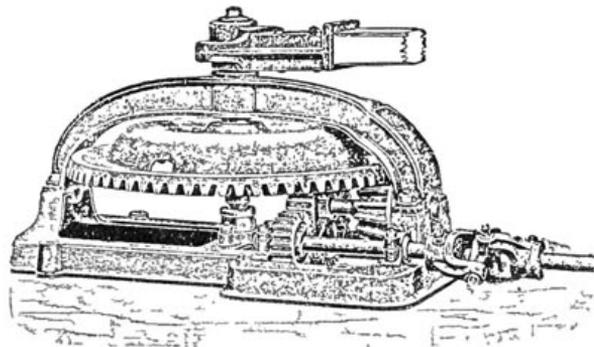
Meine Göpel zeichnen sich in ihrer Bauart und Anordnung dadurch aus, dass sie **sehr compact und stabil** sind. Alle Einzeltheile sind aus bestem Material äusserst kräftig hergestellt.



Art. 850.

Zur Sicherung eines guten Eingriffes wird das sehr starke Glockenrad noch durch eine besondere Leitrolle am Umfange geführt. Sämmtliche Wellenlager haben Rothguss-Schalen. Der Göpel, Art. 850\*, eignet sich speciell für Pumpenwerksbetrieb in grösseren Gutshöfen und findet seinen Platz direct auf dem Brunnenschacht. Die Kurbelwelle ist unterhalb des Glockenrades sehr solid angeordnet und überträgt die Bewegung auf das Pumpenwerk durch anzuschweisende Gestänge.

	a	b
Art. 850*. Preis des Göpels mit dreifach gekröpfter Kurbelwelle, ferner mit Pleuelstangenschweissenden und Zugbaumbeschlag, ohne Zugbaum, bezw. Zugbäume und ohne Unterleggehölzer . . . . .	1pferdig	2pferdig
	K 650.—	950.—



Art. 851.

Der Glockengöpel, Art. 851, dient zum Betrieb der verschiedensten Maschinen. Insbesondere stellt er eine **Specialtype** dar, die kleinere Molkereibetriebe mit der nöthigen Kraft versorgt. Er kann so placiert werden, dass er einestheils die Molkereimaschinen und andernteils die Landwirtschaftsmaschinen antreibt.

## Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

	<i>a</i>	<i>b</i>
Art. 851*. Preis des Göpels mit Universal-Kuppelung und Transmissionswellen-Schweissende, ferner mit Zugbaumbeschlag, ohne Zugbaum, bezw. Zugbäume und ohne Unterleghölzer . . . . .	K 475.—	570.—
<b>Extra:</b>		
<i>ad</i> ) Zugbaum, 4 m lang, per Stück . . . . .	K 21.—	
<i>bd</i> ) Schuh zur Aufnahme von 2 Zugbäumen, wenn statt eines Pferdes 2 leichtere Zugthiere (Ponies oder Esel) gebraucht werden sollen, incl. Beschlag für 2 Zugbäume (nur bei 1pferdigem Göpel) . . . . .	K 16 —	
<i>cd</i> ) Satz von 3 Balancier-Geradführungen, incl. Gestänge-Schweissenden; Hublänge je nach Erfordernis 13, 20 oder 25 cm . . . . .	> 67.50	67.50
<i>dd</i> ) Satz von 3 Rollen-Geradführungen für $\frac{3}{4}$ zölliges Rohrgestänge, bei grösseren Gestängelängen erforderlich . . . . .	> 23.50	23.50
<i>ed</i> ) Transmissionswelle, per Meter . . . . .	> 9.20	10.30
<i>fd</i> ) Complete Universal-Kuppelung, bestehend aus 2' Gabeln, 1 Kopf, Bolzen und Schweissende für die Transmissionswelle . . . . .	> 26.—	30.—
<i>gd</i> ) Stehlager mit Rothguss-Schalen (bei Benützung von mehr als einer Transmissionswelle ist für jede Mehrlänge 1 Stück erforderlich) . . . . .	> 17.30	21.—
<i>hd</i> ) Gusseiserner Rahmen, Art. KR mit dreifach gekröpfter Kurbelwelle, auf dem Brunnenschacht zu placieren, Lager mit Rothguss-Schalen, incl. Universal-Kuppelung und Pleuelstangen-Schweissenden, ohne Unterleghölzer . . . . .	> 233.—	421.—

### Die Manometer sammt Nebentheile

sind wichtige Armaturstücke eines jeden Dampfkessels. Vor allem ist darauf zu achten, dass sie richtig montiert werden. Das Manometer muss stets durch ein genügend weites und langes Rohr, welches einen Wassersack bildet (Fig. und Art. 853\*), mit dem Dampfraume des Kessels in Verbindung stehen, und zwar derart, dass das Manometer vor Wärme möglichst geschützt wird. Die Control-Dreiweghähne dürfen nur langsam geöffnet werden. Es ist rätlich, Manometer für den doppelten Druck, als denjenigen, für den sie bestimmt sind, zu verwenden. Der gesetzlich gestattete Maximaldruck ist auf dem Zifferblatt durch einen rothen Strich zu kennzeichnen. Dies besorgt meine Fabrik unentgeltlich, wenn mir der betreffende Maximaldruck bei der Bestellung angegeben wird.

**||** Kein Manometer verlässt die Fabrik, bevor es nach dem Quecksilber-Normal-Manometer genau geprüft ist.

# Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

Jedes Manometer kann sowohl mit als auch ohne Schutzvorrichtung geliefert werden, ohne eine Preiserhöhung herbeizuführen.



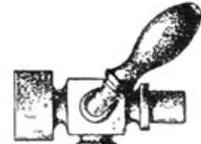
Art. 852.



Art. 852 (Querschnitt).



Art. 853.

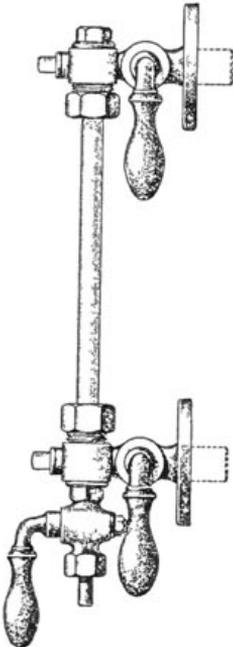


Art. 854.

## Preise von Jurany's Plattenfeder-Manometer.

	Art. 852*	a	b	c	d	e	f	g	
Scaladurchmesser . . . . .	}	mm	75	100	125	150	200	250	300
		Zoll	3	4	5	6	8	10	12
Zapfendurchmesser . . . . .		mm	21	21	21	38	38	38	38
Preis {	in Eisengehäuse . . . . .	K	22.—	24.—	26.—	30.—	42.—	48.—	56.—
	ganz Metall . . . . .	>	26.—	28.—	30.—	36.—	50.—	60.—	74.—

Sämtliche Verbindungsstücke zwischen Manometer und Kessel sind auf 20 Atmosphären geprüft.



Art. 855.

Art. 853*. a)	Wassersack aus Schmiedeisen . . . . .	K	7.—
> 853*. b)	> > Kupfer . . . . .	>	14.—
> 854*. a)	Control-Dreiweghahn mit Kugelgehäuse . . . . .	>	9.50
> 854*. b)	Control-Dreiweghahn mit Würfelgehäuse . . . . .	>	9.70
> 854*. c)	Control-Dreiweghahn mit langem Gehäuse . . . . .	>	12.—
> 854*. d)	Control-Dreiweghahn m. Stopfbüchse >		13.25

## Wasserstandsanzeiger.

Auf 20 Atmosphären Druck geprüft.

Ausgeführt in bestem, zinkfreien Rothguss! Der Ausblashahn ist der Grösse entsprechend eingerichtet. Die Hahngehäuse sind besonders kräftig, Wasser- und Dampfwege reichlich gross gehalten.

Preise von Jurany's Wasserstandszeiger.

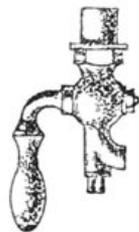
	Art. 855	a	b	c
Äusserer Durchmesser der Glasröhre . . mm		13	16	20
Durchmesser des Gewindezapfens . . . . »		21	24	26
Flanschdurchmesser . . . . . »		88	90	100
Mit Kugelgehäuse mit Zapfen . . . . . K		24.—	28.—	34.—
Desgleichen mit Flanschen . . . . . »		27.—	32.—	40.—

Probierhähne, Ablasshähne,

aus bestem, zinkfreien Rothguss, mit vollen, den Massangaben wirklich entsprechenden Durchgängen. Auf 20 Atmosphären geprüft!

Preise der Probier- und Ablasshähne.

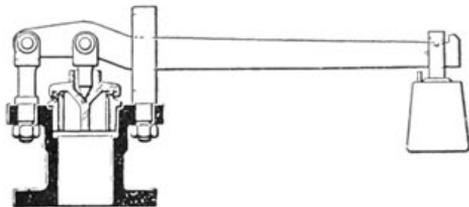
	Art. 856*	a	b	c	d	e	f
Durchgangsöffnung . mm		4	7	10	13	16	20
Zapfendurchmesser . »		14	21	24	26	33	35
Flanschdurchmesser »		—	80	90	100	105	110
Preis {	mit Zapfen . . K	5.70	6.—	7.—	8.50	11.—	14.—
	» Flanschen . »	—	7.—	8.30	10.—	12.75	16.—



Art. 856.

Sicherheitsventile.

Sämmtliche Sicherheitsventile sind in Eisen mit Rothguss ausgeführt. — Construction in Stahlguss nach Special-offert. — Der Angriffspunkt des Druckes liegt tiefer als der Ventilsitz. Die Kegel haben einen Sicherheitswulst und sind mit einem Sechskant versehen, um den Kegel während des Betriebes nachschleifen zu können.



Art. 857.

Preise verstehen sich ohne Belastungsgewichte. Sollen diese mitgeliefert werden, so ist die Angabe der Dampfspannung erforderlich.

Preise der Sicherheitsventile.

Mit einfachem Dampfabgang.

	Art. 857*	a	b	c	d	e	g
Durchgangsöffnung . . mm		30	40	50	60	70	80
Flanschdurchmesser . »		120	140	160	175	185	200
Preis K		37.—	44.—	51.50	59.—	67.—	76.—
							86.—

Mit seitlichem Dampfabgang.

	Art. 858	a	b	c	d	e	f	g
Durchgangsöffnung . . mm		30	40	50	60	70	80	90
Flanschdurchmesser . »		120	140	160	175	185	200	215
Preis K		48.—	57.—	66.—	76.—	87.—	99.—	112.—

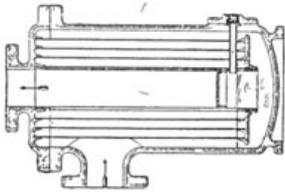
Belastungsgewichte per kg . . . . . K — 55.

## Dampfentwässerer, Condensationstöpfe.

Alle Dampferzeuger liefern mehr oder weniger **nassen** Dampf. Der **feuchte** Dampf aber hat eine ungünstige Wirkung auf die Dampfmaschine und die in der Molkerei durch directen Dampf wirkenden Apparate. Diese Umstände haben der Technik schon vielfach Veranlassung geboten, Apparate zu construieren, um auf mechanischem Wege das Wasser aus dem Dampfe zu entfernen. Der Wirkungsgrad der meisten dieser Constructionen ist aber fast immer hinter den gehegten Erwartungen zurückgeblieben. Der durch Fig. 859 veranschaulichte Wasserabscheider **Patent Werth** dürfte das bis jetzt **Vollendetste** auf diesem Gebiete darstellen. Die Wirkungsweise geht aus den eingezeichneten Pfeilen hervor. — **Der Dampf verlässt den Apparat trocken.** Das abgeschiedene Wasser wird durch einen

### Condensationstopf

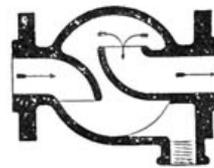
abgeleitet. — In allen Fällen der Anwendung meines Dampfentwässerers in Verbindung mit meinem Condensationstopf **wird der Heiz- und Nutzeffect des Dampfes wesentlich erhöht.** Wasserschläge sind ausgeschlossen. Die Rohrleitungen, Hähne, Ventile und Verpackungen werden geschont. Die mit Dampf gespeisten Molkereimaschinen arbeiten ruhiger, zuverlässiger und ökonomisch.



Art. 859.



Art. 860.



Art. 861.

### Preise der Dampfentwässerer Patent Werth.

	Art. 859*	a	b	c	d	e	f	g	h
Durchgangsöffnung . . mm		40	50	65	80	90	100	125	150
Flanschdurchmesser >		140	160	180	200	215	230	260	290

Preis K 112.— 135.— 170.— 213.— 240.— 270.— 340.— 430.—

Gegenflanschen und Schrauben werden auf Wunsch gegen Extraberechnung mitgeliefert.

Zur **Einschaltung in Dampfleitungen** eignen sich die Wasserabscheider Art. 860\* und 861\* (siehe Figur). Diese trocknen zwar den Dampf nicht so gut wie die beschriebenen Dampfentwässerer, sie empfehlen sich aber vor allem deswegen, weil infolge des geringen Gewichtes und durch Wegfall der Niet- und Montierungsarbeiten sich **niedrige Preise** ergeben.

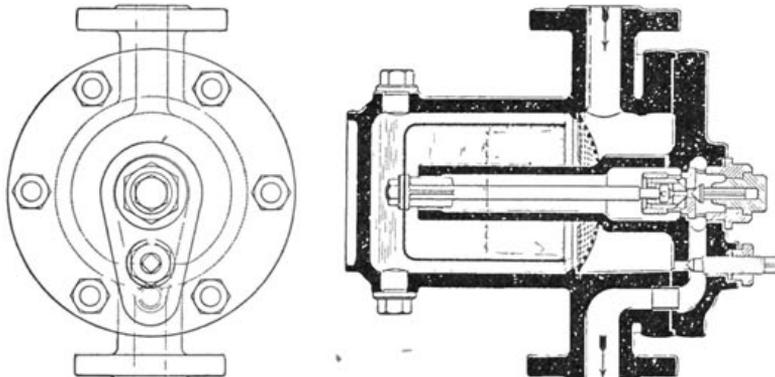
Preise der Dampfentwässerer für Rohrleitungen.

Art. 860*. Für horizontale oder verticale Rohre .	<i>a</i>	<i>b</i>	<i>c</i>	<i>d</i>	<i>e</i>	<i>f</i>	<i>g</i>	<i>h</i>	<i>i</i>
Durchgangsöffnung . mm	30	40	50	60	70	80	90	100	125
Preis . . . . . K	17.—	21.—	25.—	30.—	35.—	43.—	50.—	76.—	105.—
Art. 861*. Für Eckleitung	<i>a</i>	<i>b</i>	<i>c</i>	<i>d</i>	<i>e</i>	<i>f</i>	<i>g</i>	<i>h</i>	<i>i</i>
Durchgangsöffnung . mm	30	40	50	60	70	80	90	100	125
Preis . . . . . K	21.—	25.—	30.—	37.—	43.—	52.—	65.—	85.—	115.—

Condensationstöpfe, Patent.

Meine Condenswasserableiter arbeiten ohne Hebelübersetzungen, mit offenem Schwimmer, mit Entlastungs- und Rückhaltsventil innerhalb der Druckgrenzen von 0·1 bis 20 Atm., ohne Dampfverlust sicher öffnend und schliessend, mit selbstthätiger Entlüftung.

Jeder Apparat wird vor Verlassen der Fabrik gründlich geprüft.

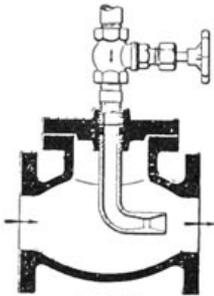


Art. 862.

Preise der Condensationstöpfe:

Art. 862*	2 Atmosphären						8 Atmosphären							
	<i>a</i>	<i>b</i>	<i>c</i>	<i>d</i>	<i>e</i>	<i>f</i>	<i>g</i>	<i>h</i>	<i>i</i>	<i>k</i>	<i>l</i>	<i>m</i>	<i>n</i>	<i>o</i>
Bohrung des Hauptventiles	6	8	12	20	26	36	40	3	4	6	9	13	16	20
Lichte Weite des Anschlusses	15	20	25	33	40	50	65	15	20	25	33	40	50	65
Genügt für m <sup>2</sup> bei Wasserkühlung	7	10	22	67	111	200	267	4	6	13	27	56	78	134
Preis K	33	38	58	83	115	173	252	35	39	59	85	117	175	257

NB. Wenn nicht ausdrücklich anders verlangt, liefere ich stets Condensationstöpfe mit anmontierten Gegenflanschen, Schrauben und Ablasshahn gegen Extraberechnung. Auf Wunsch kann Kegel und Sitz dieser Apparate aus Stahl oder Nickel hergestellt werden.



Art. 863.

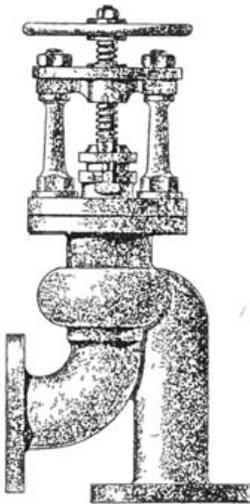
## Jurany's Mischventile

dienen dazu, frischen Kesseldampf mit Abdampf zu vermischen. Das Mischventil kann an einer beliebigen Stelle in die Abdampfleitung eingebaut werden. Die Mischung des Frischdampfes mit dem Abdampf geschieht derart, dass ein schädlicher Gegendruck auf die Maschine nicht ausgeübt wird.

### Preise der Mischventile

(ausgeführt in Eisen mit Rothgussgarnitur):

Art 863*	<i>a</i>	<i>b</i>	<i>c</i>	<i>d</i>	<i>e</i>	<i>f</i>	<i>g</i>	<i>h</i>
Durchgangsöffnung . mm	30	40	50	60	70	80	90	100
Flanschdurchmesser >	120	140	160	175	185	200	215	230
Preis excl. Absperrventil . . . . .	K 17.—	19.—	23.—	28.—	32.—	39.—	46.—	55.—



Art. 864.

## Speiseventile

in verschiedenen Grössen und Ausführungen! Selbstthätig und absperrbar, combinirt mit Absperrhahn.

### Preise der Speiseventile:

Art. 864*	<i>a</i>	<i>b</i>	<i>c</i>	<i>d</i>	<i>e</i>	<i>f</i>	<i>g</i>	<i>h</i>	<i>i</i>	<i>k</i>	<i>l</i>
Durchgangsöffnung mm	25	30	35	40	45	50	60	65	70	80	90
Preis K	26	30	35	38	44	48	59	66	75	87	100

## Patent-Dampfpfeifen.

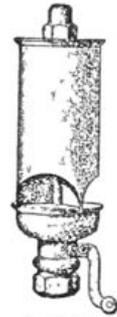
Meine Dreiklang-Dampfpfeifen werden in Dampfmolkereien mit Vorliebe dazu benützt, die Bewohner der betreffenden Ortschaft, resp. die Milchlieferanten, davon zu verständigen, dass der Betrieb begonnen hat und die Milch angeliefert werden soll.

Die Dreiklang-Dampfpfeifen zeichnen sich von allen hörbaren Signalapparaten dadurch besonders vorteilhaft aus, dass sie auf drei verschiedene Töne abgestimmt und daher von jedem anderen Apparate sofort zu unterscheiden sind; sie haben eine grössere Tonstärke wie jede andere Dampfpfeife und sind daher auf bedeutende Entfernungen hörbar.

Preise der Patent-Dampfpfeifen.

Art. 865*	a	b	c
Glockendurchmesser . Zoll	2	3	4
Gewinde . . . . . >	1/2	3/4	1
Preis K	28.—	40.—	80.—

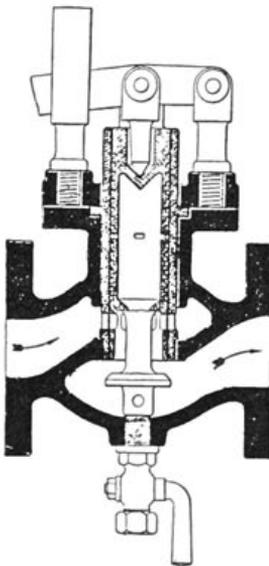
Es sei ausdrücklich bemerkt, dass diese Pfeifen (gegenüber den Concurrenzfabrikaten) mit Ventil versehen sind. Ohne Ventil wesentlich billiger!



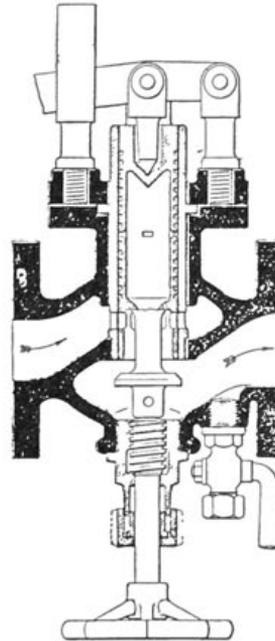
Art. 865.

Die Dampfdruck-Reducierventile

haben den Zweck, die Spannung von Dämpfen in einzelnen Rohrleitungen oder Molkereimaschinen herabzumindern. Sie sind immer dort am Platze, wo aus einem Hochdruckkessel die Spannung auf jene reduciert werden soll, die in den mit ihm gekuppelten, mit geringerem Druck arbeitenden Kesseln herrscht. In Molkereien finden sie vor allem Anwendung, um dem Dampfe, der sich zum gewöhnlichen Verbrache in der Dampfrohrleitung befindet, eine niedere Spannung zu geben. Auch



Art. 866.



Art. 867.

die Milchvorwärmer, Käsekessel sowie meine neuen Molkerei-Öfen heize ich in der Regel mit reduciertem Dampf. — Die Vorzüge, die meine Systeme gegenüber anderen Constructionen besitzen, kennzeichnet die Zeitschrift der **Dampfkesseluntersuchungs- und Versicherungsgesellschaft** mit folgenden Worten:

## Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

»Unter den Vortheilen, welche die vorgeführte Construction bietet, ist die absolute Sicherheit gegen die Überschreitung des gewünschten Druckes gewiss nicht die letzte; die Einstellung des Apparates für einen bestimmten Druck ist nur einmal nothwendig, die Function mangels aller Federn und Dichtungen eine sicherere und verlässlichere, die Empfindlichkeit auch bei geringem Dampfverbrauch eine grössere, die Zugänglichkeit aller inneren Theile eine vollkommene.

Nach Entfernung des Deckels und des Bolzens kann der Rohrschieber herausgezogen werden, um gereinigt oder nachgesehen zu werden. Demnach ist das Dampfdruck-Reducierventil gewiss allen berechtigten Forderungen gewachsen und kann für alle angeführten Zwecke empfohlen werden.«

### Preise der Dampfdruck-Reducierventile.

Art. 866*	a	b	c	d	e	f	g	h
Durchgangsöffnung . mm	25	33	40	50	65	80	100	125
Flanschdurchmesser »	110	120	140	160	175	200	230	260
Preis K	68.—	76.—	88.—	113.—	135.—	160.—	200.—	240.—

Art. 867*	a	b	c	d	e	f	g	h
Preis K	73.—	81.—	96.—	123.—	152.—	183.—	227.—	290.—
Manometerhahn . . . . . »	5.50	5.80	6.50	6.80	7.—	7.10	7.30	7.50
Manometer . . . . . »	24.—	24.—	24.—	24.—	30.—	30.—	30.—	32.—
Gegenflanschen und Schrauben per Stück . »	2.50	2.80	3.70	5.—	6.—	7.80	9.70	—

Art. 867\* ist mit Absperrvorrichtung versehen! Siehe Figur!

### Wasserstandsgläser, Art. 868,

aus bestem Verbundglas berechne ich je nach den Abmessungen (Länge und äusserer Durchmesser ist bei Bestellung anzugeben) billigst.

Die **Reserve-Speisevorrichtung** eines Dampfkessels kann entweder in einer Handpumpe oder in einem Injector bestehen. Für grosse Kessel ist stets der Injector empfehlenswert. Dort, wo er keine Anwendung finden kann, sowie bei kleinen Kesseln benützt man vortheilhaft meine

### »Exact«-Speisepumpe, Art. 869,

die sich einer grossen Beliebtheit erfreut.

### Preise der »Exact«-Speisepumpe.

Art. 869	a	b	c	d	e	
Kolbendurchmesser . . . . . mm	30	40	50	65	80	
Durchmesser der Saug- u. Druckrohre »	20	25	30	40	50	
Leistung per Stunde . . . . . Liter	120	240	420	900	1800	
Preis {	mit zerlegbarem Hebel . . . . . K	70.—	87.—	110.—	145.—	177.—
	mit Hebel aus einem Stück . . »	63.—	78.—	102.—	135.—	166.—

Mein

Patent-Injector, Art. 870—872.

ist aus bestem Kanonenmetall hergestellt. Er besitzt eine äusserst compendiöse Form, erlaubt durch seine symmetrische Anordnung eine Montage rechts oder links und kann nach Belieben saugend oder nichtsaugend verwendet werden. Die Hauptvortheile sind:

Einfache und bequeme Handhabung; er kann selbst von ungeübten Personen durch einen einzigen Handgriff in Thätigkeit gesetzt werden. Er versagt nicht, arbeitet sicher und selbstthätig. Er arbeitet bei kaltem Wasser ebenso gut wie bei warmem Wasser. Einfachste Construction des Düsen-Einsatzes. Nur metallische Dichtungen. Billiger Preis.

NB. Falls sich die Düsen durch Kesselstein verunreinigen, kann man sie leicht durch Eintauchen in verdünnte Schwefelsäure reinigen.

Preise der patentierten Restarting-Injectoren, Art. 870—872.

	a	b	c	d	e	f
Art. 870. Lieferquantum bei 6 Atmosphären per Stunde in Liter . . . . .	450	950	1680	2510	3500	4670
Entsprechend für Kessel von Heizfläche . . . . . m <sup>2</sup>	10	22	40	60	85	115
Lichter Durchm. der Rohre . . . . . mm	15	20	25	25	32	32
Entsprechend einem Gasrohre von . . . . . engl. Zoll	1 1/2	3/4	1	1	1 1/4	1 1/4
Schlabberstutzen für Gasrohr von . . . . . engl. Zoll	3/4	1	1 1/4	1 1/4	1 1/2	1 1/2
➤ 871. Preis des Injectors, horizontal, ganz in bestem Kanonenmetall . . . . . K	81.—	97.—	115.—	125.—	150.—	166.—
➤ 872. Preis des Injectors, vertical, ganz in bestem Kanonenmetall . . . . . K	90.—	106.—	130.—	140.—	166.—	182.—

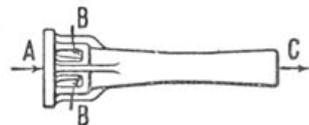
Bei Anfragen oder Bestellungen werden folgende Angaben erbeten:

1. Leistung, respective Nummer des Injectors oder Heizfläche des Kessels in Quadratmetern und Kesselsystem.
2. In welchen Druckgrenzen die Function erfolgen soll.
3. Temperatur des Speisewassers.
4. Saughöhe, oder wenn nicht saugend, welcher Zulaufdruck.
5. Sind Kuppelungsstücke für Kupfer oder Gasrohr erwünscht?

Der in nebenstehender Fig. 873 dargestellte

Dampfstrahlanwärme-Apparat

dient zum schnellen geräuschlosen Anwärmen von Wasser und eignet sich daher besonders auch für Molkereien. Wie die Fig. 873\* zeigt, ist diese Ausführung entweder mit Flanschenverschluss zum Befestigen an der Innenseite der Reservoirwand oder mit Gewindegewinde zum Einhängen des Apparates in das Reservoir zu benutzen. Für die



Art 873.

## Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

Leistungsfähigkeit dieser Apparate hafte ich in der Weise, dass ich solche, die bei vorschriftsmässiger Montierung die angegebene Leistung nicht besitzen, im unbeschädigten Zustande innerhalb eines Monats nach Ablieferung zurücknehme.

### Preise der Dampfstrahlwärme-Apparate.

	Art. 873*	a	b	c	d	e
Abgegebene Wärmeeinheiten per Stunde bei 3 Atmosphären Dampfdruck . . .	50.000	100.000	200.000	300.000	500.000	
Lichte Weite des Dampfrohres {	mm	10	13	19	25	30
	engl. Zoll	$\frac{3}{8}$	$\frac{1}{2}$	$\frac{3}{4}$	1	$1\frac{1}{4}$
Preise in Kronen {	Eisen mit Rothgussdüsen oder ganz Gusseisen . . . . .	35.—	42.—	51.—	60.—	70.—
	Guss - Gegenflantschen mit Schrauben per Stück . . . . .	3.40	4.60	6.25	7.75	9.50

Bei Bestellung von Apparaten erbitte ich mir folgende Angaben:

Menge der zu erwärmenden Flüssigkeit, gewünschte Zeitdauer der Erwärmung, Anfangs- und Schluss-Temperatur, Dampfspannung, welche zur Verwendung gelangt, und Art der zu erwärmenden Flüssigkeit.

### Jurany's pneumatischer Wasserstandszeiger, Art. 874.

Dieser Apparat hat den Zweck, den Wasserstand in einem Reservoir an von diesem Behälter entfernten Orten anzuzeigen.

Die Übertragung des Druckes auf ein Manometer erfolgt mittelst comprimierter Luft durch ein Röhrchen. Die Einfachheit der Construction dürfte für sich selbst sprechen und diesen Apparat allen Molkereien empfehlen, die Wert darauf legen, einen möglichst selbstthätigen Betrieb zu besitzen.

Art. 874. Preis des completeen Apparates . . . . . K 60.—  
Das Kupferrohr für die Rohrleitung wird nach besonderem Offert berechnet.

### Schmiervorrichtungen.

#### Cylinder-Lubricatoren, Patent, Art. 875.

Mit selbstthätiger, sichtbarer Tropfenschmierung, für Dampfmaschinen etc.  
Über 225.000 Apparate in Gebrauch!

Die Vorzüge dieser Apparate sind:

1. Dauernd gleichmässige Function; 2. genaueste Regulierbarkeit vom kleinsten bis zum grössten Ölverbrauch, daher 3. bedeutende Ölersparnis und 4. ausgiebigste Schmierung aller mit dem Dampf in Berührung kommenden Theile; 5. einfachste Construction und Handhabung; 6. alle Sorten Schmieröle, leichte oder schwere, können verwendet werden; 7. durch Öffnen sämmtlicher Ventile und Durchblasen des Dampfes erfolgt vollständige Reinigung des Apparates.

## Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

Das zur Verwendung kommende Öl soll natürlich rein sein und frei von Gegenständen, welche die Canäle des Ölers verstopfen könnten. Im Falle einer Verlegung der Canäle aber ist es nicht wie bei andern Constructionen nöthig, den Apparat abzumontieren, sondern es genügt, alle Ventile zu öffnen und den Dampf durchblasen zu lassen, wodurch die Canäle gereinigt werden.

Ich **garantiere** für **tadellose** Function der Lubricatoren; sie werden bei Beachtung meiner Vorschriften nie versagen.

Ausführung ganz Rothguss!

### Preise der Patent-Lubricatoren.

Inhalt des Ölgefässes ca. Liter	$\frac{1}{16}$	$\frac{1}{8}$	$\frac{1}{6}$	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{2}$	1	$1\frac{3}{4}$
Art. 875. a) . . . . . K	40.—	—	—	—	—	—	—
> 875. b) . . . . . >	—	42.—	45.—	60—	73—	—	—
> 875. c) . . . . . >	—	—	38.—	48.—	61.—	82.—	122.—
Vernickeln per Apparat je nach Grösse . . . . .	K 6.— bis K 10.—						
Eckventil für Apparat Nr. 875 c . . . . . >	6.—						

Nr. 875 c hat **2** Verbindungen mit dem Dampfrohre.

Als sonstige **einfachere** Schmierapparate empfehle ich folgende:

Der

### Schmierhahn, Art. 876,

besteht aus einem einfachen Ventil mit einem Kücken und Deckelverschraubung. Der Ölbehälter hat einen vergleichsweise grossen Fassungsraum und eignet sich für Maschinenbetrieb sehr gut.

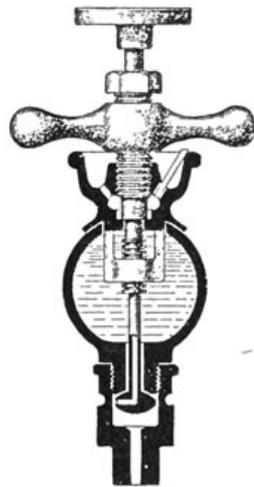
Art. 876	a	b	c	d	e	f	g	h	i	k
Äusserer Durchmesser der Ölvase . . mm	35	40	45	50	60	65	70	80	90	100
Zapfenstärke u. Zapfenlänge . . . . . mm	16	21	23	26	26	26	32	32	32	38
Preis K	7.50	8.25	9.—	10.50	12.—	15.75	17.25	20.25	23.75	29.—

Einen **einfacheren** Cylinder-Schmierapparat stellt Fig. 877\* dar. Er hat eine äusserst einfache Wirkung und ist infolge seiner praktischen Construction äusserst dauerhaft und einfach zu bedienen.

### Cylinder-Schmierapparat, System Pearson.

Art. 877*	a	b	c	d	e
Durchmess. d. Ölvase mm	55	65	80	96	110
Preis K	26.—	33.50	37.50	45.—	60 —

Verschiedene einfache Schmierapparate werden von den Fig. 878\*—883\* veranschaulicht.



Art. 877.

Schmierbüchse mit Bajonettverschluss.

Art. 878*	a	b	c	d	e	f	g	h	i	k
Durchmesser der Ölvase . mm	20	25	30	35	40	45	50	60	65	70
> des Zapfens >	13	13	17	17	17	17	21	21	21	26
Preis K	2.40	2.75	3.30	3.90	4.40	5.30	6.40	7.70	9.40	11.50



Art. 878.



Art. 879.



Art. 880.



Art. 881.



Art. 882.



Art. 883.

Gläserne Schmiervasen mit Metallgarnitur.

	a	b	c
Art. 879*. Ohne Regulierung . . . . .	K 2.20	2.75	4.40
Mit > . . . . .	> 2.75	3.30	5.—
> 880*. Mit Regulierung, Tropfenzähler, Füllschraube >	—	5.50	7.20
> 880½. Detto mit umlegbarem Hebel . . . . .	> —	6.—	7.70

Selbstöler, rund, halbrund und flach.

Art. 884. Mit Holzverschluss ! . . . . . per Stück	K —.35
> 881*. Mit aufgepresstem Messingverschluss und glattem Stift . . . . .	> > > —.70
> 882*. Detto mit Spiralstift . . . . .	> > > —.80
> 883*. Mit aufgepresstem Messingverschluss und Füllschraube . . . . .	> > > 1.10
Mit Holzkonus mehr um . . . . .	> > > —.10

In vier verschiedenen Grössen zu gleichem Preise.

Schmierbüchsen für consistentes Fett (Staufferbüchsen).

Art. 885	a	b	c	d	e	f
Für Wellen von Durchmesser . . . . . mm	30	45	60	80	100	120
Preis K	1.30	1.50	1.80	2.50	3.—	4.—

Glatte Transmissionswellen  
aus Siemens-Martinstahl.

	Art. 886	a	b	c	d	e	f	g	h
Durchmesser . . . . . mm	35	40	45	50	55	60	65	70	
Preis per laufenden Meter K	6.20	8.40	10.—	12.30	13.20	15.90	18.—	19.—	

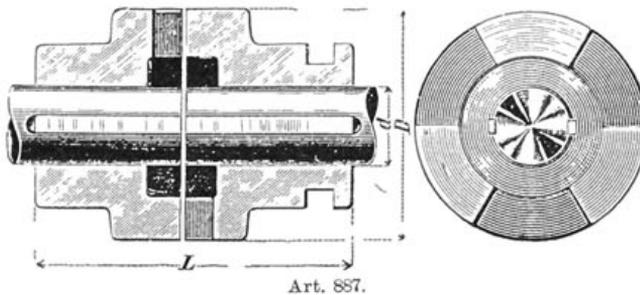
NB. Wellen unter 2m Länge 5% mehr; unter 1m und über 7.5m Länge 10% mehr. — Die Wellen sind nachgerichtet und blank poliert.

Die Kuppelungen, Art. 887\*.

dienen zur Verbindung zweier Wellenenden. Meine sogenannte Klauen-Kuppelung (Art. 887\*) eignet sich besonders dort, wo während des Betriebes ein bestimmter Wellenstrang ausser Betrieb gesetzt werden soll.

	Art. 887*	a	b	c	d	e	f	g	h
Bohrung . . . . . mm	35	40	45	50	55	60	65	70	
Preis K	23.50	30.—	30.—	34.—	35.—	45.—	46.—	52.—	

NB. Sogenannte Reduktionskuppelungen laut Special-Offert.



Lager.

Seller's offene Hängelager, Art. 888\*

mit Kugelbewegung und Patent-Umlaufschmierung. In der Höhe verstellbar.

	Art. 888*	a	b	c	d	e	f	g	h
Lagerbohrung . . . . . mm	35	40	45	50	55	60	65	70	
Preis K	18.—	23.—	23.80	30.—	33.—	39.—	42.—	46.—	

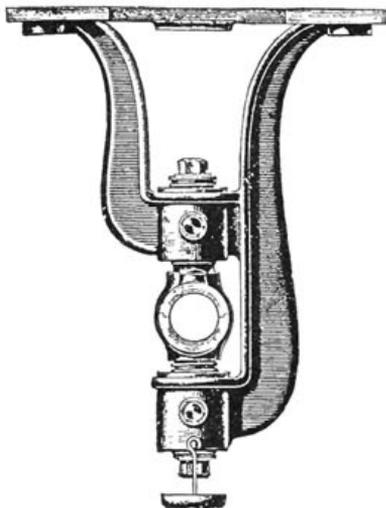
NB. Der Preis versteht sich bei einer Ausladung von 400 mm. Grössere oder kleinere Abmessungen haben Preiserhöhung, resp. Erniedrigung zur Folge.

Seller's offene Wand-Consollager, Art. 889\*

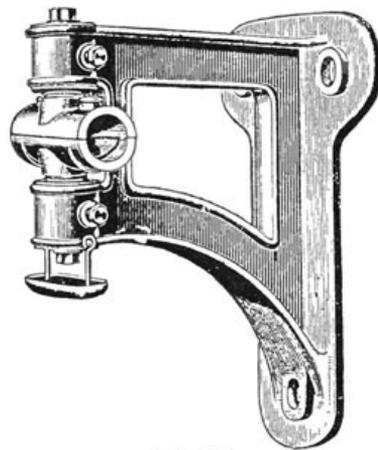
mit Kugelbewegung und Patent-Umlaufschmierung. In der Höhe verstellbar.

Art. 889*	a	b	c	d	e	f	g	h
Lagerbohrung . . . . mm	35	40	45	50	55	60	65	70
Preis K	20.—	24.—	24.80	30.—	32.—	39.80	40.50	48.—

NB. Siehe Art. 888, Bemerkung.



Art. 888.



Art. 889.

Riemenscheiben.

Neben den gewöhnlichen Gusseisenscheiben wende ich in den Molkereibetrieben verschiedentlich Holzriemenscheiben oder Stahlblech-Riemenscheiben an, die infolge ihrer Leichtigkeit die Transmissionen entlasten und in speciellen Fällen gute Dienste leisten.

Preise und nähere Beschreibung auf gefällige Anfrage!

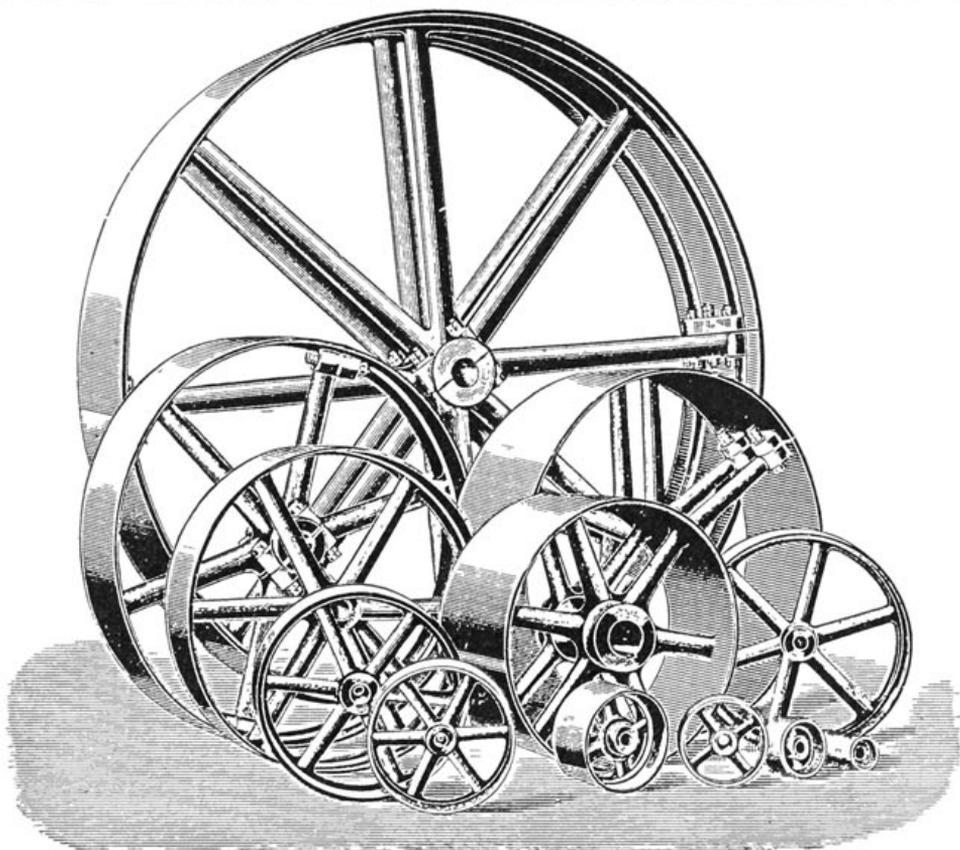
Riemenscheiben, Art. 890\*.

Durchmesser in Millimeter	Breite in Millimeter und Preise in Kronen							
	75	100	125	150	175	200	225	250
100	5.50	6.—	7.20	8.—	9.—	10.20	11.50	12.—
125	5.80	6.40	7.80	8.80	10.20	11.20	12.50	14.—
150	6.—	6.80	8.20	9.50	11.—	12.60	14.50	16.—
175	6.40	7.50	9.20	11.—	12.80	14.20	16.—	18.—
200	6.80	8.40	10.20	12.20	14.—	16.—	18.—	20.—
225	7.60	9.20	10.50	13.20	15.20	19.—	20.—	21.—

# Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

Durchmesser in Millimeter	Breite in Millimeter und Preise in Kronen							
	75	100	125	150	175	200	225	250
250	8.20	10.—	11.—	14.—	16.—	18.20	20.50	23.—
275	9.20	10.80	13.—	14.80	16.80	19.—	21.50	24.—
300	9.60	11.60	14.—	16.—	18.40	21.—	24.—	26.—
325	10.—	12.20	14.40	17.50	20.—	21.50	25.—	28.—
350	10.80	13.20	16.—	18.40	21.—	24.—	26.40	29.—
375	11.40	14.—	16.40	19.50	22.—	24.50	27.50	30.—
400	12.20	15.—	18.—	20.—	24.—	26.—	29.—	31.—
425	12.60	15.50	19.50	22.—	25.—	28.50	32.—	35.50
450	13.50	16.60	20.—	23.50	26.60	30.—	34.—	39.—
475	14.20	18.—	21.—	24.50	27.50	30.80	35.60	40.—
500	15.40	20.—	22.—	25.20	29.—	33.—	36.80	42.—
525	16.40	21.—	23.—	26.80	30.50	34.50	40.—	44.—
550	17.—	21.50	24.—	27.40	31.—	36.—	42.—	45.50
575	18.—	22.—	25.20	30.—	33.50	40.—	43.—	48.—
600	20.—	23.—	26.—	31.—	34.—	42.—	44.—	50.—

Diese Preise verstehen sich für eintheilige Riemenscheiben. Dieselben zweitheilig kosten um 20% mehr.



Art. 890.

## Schmiermateriale

garantiert feinsten Qualität, unverfälscht.

Art. 891. a)	Ia Maschinenöl AA für landwirtschaftliche Maschinen, Locomotive, Transmissionen . . . . .	K	40.—
> 891. b)	Ia Maschinenöl AAA } für Dampfmaschinen . . . . .	>	46.—
> 891. c)	Ia orig. russisches Bakuöl } aller Art . . . . .	>	50.—
> 891. d)	Ia Dynamoöl für grössere Tourenzahlen . . . . .	>	65.—
> 891. e)	Ia Oliven-Maschinenöl . . . . .	>	90.—
> 891. f)	Dampfzylinderöl »Batum«, licht . . . . .	>	75.—
> 891. g)	»Continental«, dunkel . . . . .	>	65.—
> 891. h)	Adhäsionsfett für Treibriemen . . . . .	>	72.—
> 891. i)	Ia consistentes Maschinenfett (à la Toyote) I . . . . .	>	60.—
> 891. k)	Ia » » » » » II . . . . .	>	54.—
> 891. l)	Vaselin-Huffett . . . . .	>	60.—
> 891. m)	Rostschützendes Vaselin, auch für Leder . . . . .	>	65.—
> 891. n)	Ia blaue Wagenschmiere . . . . .	>	24.—
> 891. o)	Ia Centrifugenöl FF . . . . .	>	100.—
> 891. p)	dopp. raff. Rüböl	} zum genauesten Tagespreise.	
> 891. r)	Ia raff. Petroleum		
> 891. s)	Benzin		

Sämmtliche Preise verstehen sich per 100 kg netto, inclusive Fass bei Abnahme von Original-Barrels à circa K 170.—; kleinere Fässer werden billigst berechnet, frei ab Wien, per Cassa 2% Sconto.

Ich übernehme für die Güte vorstehender Schmiermateriale jede Garantie.

## Ölreinigungsapparat.

75% Ölersparnis!

Functioniert selbsthätig!

Patent!

### Preise von Jurany's Ölreinigungsapparate.

Art. 892. a)	Liefert täglich 3— 4 kg gereinigtes Öl . . . . .	K	110.—
> 892. b)	» » » 6— 8 » » » . . . . .	>	170.—
> 892. c)	» » » 16—18 » » » . . . . .	>	270.—

NB. Grössere Apparate laut Special-Offert.

Twist, zum Gebrauch fertig gezupft, per kg . . . . . K 2.—.

## Ölabfüllapparate.

*Kein Verlust an Tropföl!*

*Grösste Ersparnis!*

### Preise von Jurany's Ölabfüllapparate.

Art. 893	<i>a</i>	<i>b</i>	<i>c</i>	<i>d</i>	<i>e</i>	<i>f</i>
Inhalt . . . . . Liter	10	25	50	100	200	250
Preis K	28.—	48.—	65.—	90.—	135.—	155.—

Blechfasspumpen . . . . . per Stück K 9.—  
 Dieselben mit Hebelzeug . . . . . » » » 16.—

## Ölkannen.



Art. 895.



Art. 894.



Art. 896.

Art. 894\*. Patent-Ölkanne in verschiedenen Grössen:

	<i>a</i>	<i>b</i>	<i>c</i>	<i>d</i>
Inhalt . . . . . Liter	0.15	0.25	0.35	0.50
Preis per Stück K	3.30	4.—	4.50	5.30

- 895\*. Ölspritzkanne . . . . . Preis per Stück K 1.20  
 » 896\*. Stehende Ölkanne . . . . . » » 2.30  
 » 897. Cylinder-Ölkanne . . . . . » » 2.—  
 » 898. Transmissions-Ölkanne . . . . . » » 2.20

## Dichtungsmaterialien.

Stopfbüchsen-Packungen, Flanschen- und Mannloch-Dichtungen,  
 Dampfventil-Dichtungen

in verschiedenster Art und Ausführung sowie Preislage!

Besonders empfehle ich bei Rohrleitungen für Dampf und Wasser die

»Dichtung kl«,

die sowohl in Quadratmeter-Platten als auch Ringen geliefert wird.

### Preise der »Dichtung kl«:

- Art. 8061. a) In m<sup>2</sup> Platten per kg . . . . . K 10.—  
 » 8061. b) In Ringen auf Special-Offert. Bei Anfragen ist genaue Angabe  
 des Durchmessers sowie die gewünschte Dicke der Scheibe erbeten.

## Riemen, Schnüre.

### Treibriemen.

Aus bestem Kernleder hergestellt, gekittet, genäht und gestreckt.

#### Preise der Kernleder-Treibriemen per laufenden Meter:

	Art. 8062	<i>a</i>	<i>b</i>	<i>c</i>	<i>d</i>	<i>e</i>	<i>f</i>	<i>g</i>
Breite . . . . . mm	25	30	40	50	60	70	80	
	Preis K	— 92	1.20	1.50	1.80	2.40	3.—	3.60
	Art. 8062	<i>h</i>	<i>i</i>	<i>k</i>	<i>l</i>	<i>m</i>	<i>n</i>	<i>o</i>
Breite . . . . . mm	90	100	110	120	130	150	170	
	Preis K	4.20	4.70	5.40	6.—	6.90	8.30	10 20

Preise der Schnüre auf gefällige Anfrage. Riemenbinder billigst.

## Pumpen.

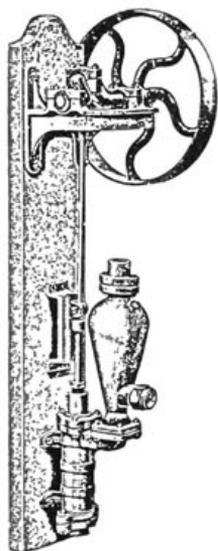
### Einfachwirkende Saug- und Druckpumpe, Art. 8001\*.

Diese Pumpen sind so gebaut, dass man vermittelst derselben in einer Operation Wasser saugen und zugleich oberhalb der Pumpe in Druckrohrleitungen weiter, resp. höher befördern kann. Diese Pumpen finden die grösste Anwendung im Molkereibetriebe und werden in fünf Specialtypen angefertigt.

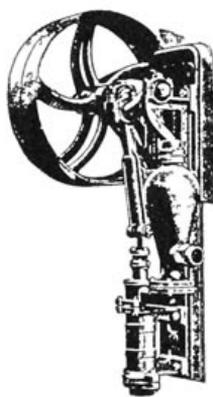
Cylinderweite . . . . .	{ engl. Zoll	2½	3	3½	4	4½
	{ mm . .	64	76	89	102	115
Leistung per Minute bei 45 Hub	{ der Pumpen mit paral- lelem Antrieb Liter	20	28	39	58	74
		{ der Pumpen mit recht- winkelig. Antrieb Liter	18	23	36	58
Lichte Weite des	{ Saugrohres . { engl. Zoll		1¼	1½	1½	2
		{ mm . .	32	38	38	51
	{ Druckrohres { engl. Zoll	1	1¼	1½	2	2
		{ mm . .	25	32	38	51
Länge von Unterkante Pumpe bis Oberkante Lagerbock . . . . . cm		142	144	145	158	158
Nutzlänge zwischen Saug- rohr und Druckrohr bei	{ Pumpen ohne Wind- kessel . . . cm	30	33	36	37	38
		{ Pumpen mit Wind- kessel . . . cm	63	69	74	78
Durchmesser der Riemenscheibe bei allen Grössen . . . . . 50 cm						
Art. 8001*. Pumpen mit Antrieb rechtwinke- lig oder parallel zur Wandfläche mit Windkessel in Eisen . . K		185.—	210.—	235.—	275.—	285.—
> 8001f) Cylinder: Messing . . . . . >		250.—	290.—	330.—	400.—	425.—
Vorstehende Pumpen, wenn auf Holzplanke montiert, mehr K 30.—						

## Einfachwirkende Saug- und Druckpumpen mit Klappen-, Kegel- oder Kugelventilen.

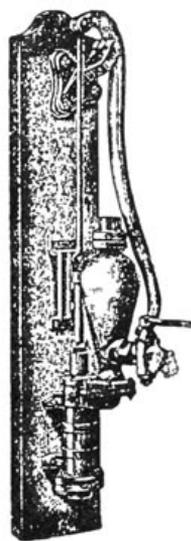
Diese Gattung kann infolge der verschiedenartigsten Ventile die mannigfachste Verwendung finden. Bei grösseren Förderungen werden sie vortheilhaft in der Molkerei benützt, da sie einfach construiert sind und sicher functionieren. Auch auf den anderen Gebieten der Landwirtschaft sind sie sehr beliebt.



Art. 8001.



Art. 8002.



Art. 8003.

Cylinderweite	{	engl. Zoll	3	3½	4	
		mm . . .	76	89	102	
Hublänge		mm	160	160	160	
Leistung per Hub		Liter	0.72	0.99	1.30	
Lichte Weite der	{	Saugröhren . . . . .	engl. Zoll	1½	2	2
			mm . . . . .	38	51	51
	{	Druckröhren . . . . .	engl. Zoll	1¼	1½	2
			mm . . . . .	32	38	51
Nutzlänge zwischen Saug- und Druckrohr bei	{	Pumpen ohne Windkessel	cm	36	38	40
		» mit »	»	72	76	80

Art. 8002\*. Preis der Pumpe mit Leder-Ventilklappen und fester Riemenscheibe von 50 cm Durchmesser mit Windkessel in Eisen . . . . . K 330.— 350.— 360.—

Mehrpreis wenn mit:

Cylinder Messing, übriges Eisen			55.—	62.—	70.—
Kegelventilen aus	{	Rothguss	8.20	9.50	11.—
		Eisen	4.60	4.60	4.60
Kugelventilen aus	{	Rothguss	48.—	59.—	76.—
		Eisen	31.—	36.—	46.—
		Gummi	11.—	13.—	16.—
Rothguss-Kolbenliderung statt Ledermanschette			9.—	11.—	13.—

Vorstehende Pumpen wenn mit:

Losser Riemenscheibe von 50 cm Durchmesser neben der festen			mehr K 36.50		
Fester					17.—
Losser					54.—

**Einfachwirkende Saug- und Druckpumpe für Handbetrieb.**

Diese Pumpe ist vor allem in Molkereien ohne Kraftbetrieb beliebt. Sie wird dann in der Regel zum Heben des Betriebswassers aus dem Brunnen in das Sammelreservoir benützt. Ihr leichter Gang und ihre einfache Bauart macht sie hierfür besonders geeignet.

Der Pumpenschwengel ist verstellbar. Je nach Wunsch kann man ihn links- oder rechtsseitig befestigen. Ebenso hat man es in der Hand, den Windkessel so zu verstellen, dass der Seitenausgang nach vorn oder seitlich gerichtet werden kann.

Diese Pumpen liefere ich auch für Handbetrieb mittelst Schwungrad. Die nachstehenden Preise erhöhen sich dann um 15 bis 20%, je nach der Grösse.

Cylinderweite . . . . .	{ engl. Zoll	2 1/2	3	3 1/2	4	4 1/2		
	{ mm. . . .	64	76	89	102	115		
Leistung per Minute bei 45 Hub . . . . .	Liter	20	30	42	55	60		
Lichte Weite des {	Saugrohres . . . . .	{ engl. Zoll	1 1/4	1 1/2	1 1/2	2	2	
		{ mm. . . .	32	38	38	51	51	
	Druckrohres . . . . .	{ engl. Zoll	1	1 1/4	1 1/2	2	2	
		{ mm. . . .	25	32	38	51	51	
Spritzschlauchdimension . . . . .	{ engl. Zoll	1	1 1/4	1 1/2	2	2		
	{ mm. . . .	25	32	38	51	51		
Länge von Unterkante Pumpe bis Oberkante Schwengel . . . . .	cm	129	130	132	161	161		
Nutzlänge zwischen Saugrohr und Druckrohr bei {	Pumpen ohne Windkessel . . . . .	cm	30	33	36	37	38	
		Pumpen mit Windkessel . . . . .	cm	63	69	74	78	79
			cm	63	69	74	78	79
Art. 8003*. Pumpe mit Windkessel :		a	b	c	d	e		
Preis ohne Planke {	in Eisen . Art. 8003f K	110.—	135.—	160.—	210.—	220.—		
	Cylinder, Messing, übriges							
	Eisen . . Art. 8003 g	170.—	215.—	255.—	329.—	365.—		
Vorstehende Pumpen, wenn auf Holzplanke montiert . . . . .	mehr	17.—	17.—	17.—	30.—	30.—		

**Doppelwirkende Saug- und Druckpumpen.**

Diese Art Pumpen findet bei grossen Förderungen Anwendung und wird von mir in einer ganzen Reihe von Constructionen für Molkereien empfohlen.

Bei Anfragen stehe ich mit Specialoffert zur Verfügung. Zur Preis-calculation ist Erforderniss: 1. Angabe des stündlich zu fördernden Wasserquantums; 2. Tiefe des Brunnens bis auf den Grund; 3. bis zum Wasserspiegel; 4. Angabe der Höhe des Sammelreservoirs.

*Diese Pumpen finden bereits vielfach Anwendung und bewähren sich ausgezeichnet.*

Einfache Bauart!

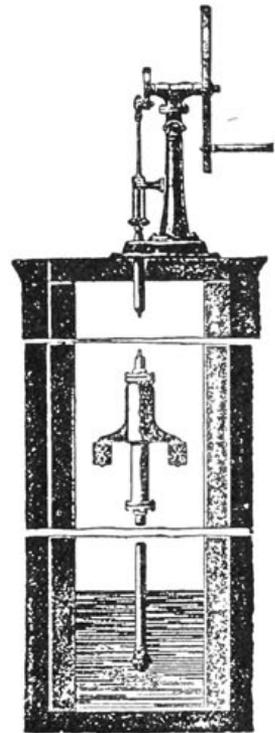
Vorzügliche Leistung!

Pumpwerke für Handbetrieb für tiefe Brunnen.

Die beistehende Figur Art. 8004\* veranschaulicht ein Handpumpwerk, das sich aus einem Antriebsblock mit combiniertem Ausgussständer und einem Arbeitscylinder zusammensetzt und das dazu dient, aus Brunnentiefen (resp. Förderhöhen) bis zu 24 m das Betriebswasser für die Molkerei zu gewinnen. Diese Anordnung eignet sich auch für die Viehställe, um das Tränkwasser zu erhalten.

Der Arbeitscylinder, der mit einem 5 m langen Saugrohr sammt Fussventil versehen ist, wird für die übrige Pumpwerkslänge durch ein Steigrohr nebst innerhalb desselben arbeitendem Gestänge mit dem Antriebsblock in Verbindung gebracht. Wird in dem Steigrohr ein T-Stück eingeschaltet und der Ausguss am Ständer durch Hahn verschliessbar vorgesehen, so kann durch eine abzweigende Rohrleitung zugleich seitlich oder höher gefördert werden.

Die Maximalförderhöhe ist aus nachstehender Tabelle ersichtlich.



Art. 8004.

Pumpwerke für tiefe Brunnen.

Art. 8004*	Es ist geeignet für eine Förderhöhe bis zu Meter	Und hiebei zu verwenden: Rohr- stänge <sup>3</sup> / <sub>8</sub> engl. Zoll i. L. Fussventil nebst eisernem		Leistung		P r e i s			
		Steig- rohr i. L. engl. Zoll	Saug- rohr	per Mi- nute bei 45 Hub Liter	für eine Brun- nen- tiefe von Meter	mit lackierten Röhren und Gestänge	per Meter geringerer Brunnen- tiefe weniger	mit ver- zinkten Röhren und Gestänge	per Meter geringerer Brunnen- tiefe weniger
						i n K r o n e n			
a	24	1 1/4	1 1/4	20	24	564.—	4.06	612.—	7.42
b	17 1/2	1 1/2	1 1/4	28	17 1/2	550.—	6.37	588.—	8.80
c	12 1/2	2	2	39	12 1/2	560.—	8.12	506.—	10.45
d	10	2	2	51	10	554.—	8.12	580.—	10.45

Röhren, Verbindungsstücke etc.



Art. 8005.



Art. 8010.



Art. 8011.



Art. 8012.



Art. 8013.



Art. 8014.



Art. 8006.



Art. 8007.



Art. 8008.



Art. 8009.

Schmiedeiserne Röhren und Verbindungsstücke.

Art.	Rohrdimension im Lichten	engl. Zoll mm	1/4	1/2	3/4	1	1 1/2	2	2 1/2	3
			6	13	19	25	38	51	64	76
8005*	Schmiedeiserne Röhren in unbestimmten Längen von 4—5 m, wie sie in der Fabrikation aus- fallen, mit Gewinde und Muffe	schwarz	—,99	1.49	1.98	2.81	4.95	6.93	11.87	13.85
		verzinkt	1.20	1.85	2.50	3.50	6.15	7.70	15.—	16.90
8006*	Bogenstücke . . . . .	schwarz	—,72	1.02	1.22	1.82	3.62	6.04	14.48	21.72
		verzinkt	—	1.60	1.90	3.64	7.24	12.08	28.96	43.40
8007*	Knie- oder Winkel- stücke, eckige	schwarz	—,86	1.02	1.22	1.62	2.92	4.64	10.86	16.90
		verzinkt	—	—	—	—	—	—	—	—
8007*	Knie- oder Winkel- stücke, runde	schwarz	1.62	2.04	2.44	3.24	5.84	9.28	23.72	33.80
		verzinkt	—	—	—	—	—	—	—	—
8008*	T-Stücke . . . . .	schwarz	—,92	1.12	1.42	1.72	3.02	5.14	11.46	19.90
		verzinkt	—	2.24	2.84	3.44	6.04	10.28	22.92	39.80
8009*	Kreuzstücke . . . . .	schwarz	1.62	2.32	2.82	3.62	5.94	9.36	25.74	48.24
		verzinkt	—	4.64	5.64	7.24	11.68	18.72	51.48	96.48
8010*	Gerade Muffen . . . . .	schwarz	—,22	—,32	—,36	—,46	—,86	1.32	3.02	4.24
		verzinkt	—,44	—,64	—,72	—,92	1.72	2.64	6.04	8.48
8011*	Reductions-muffen . . . . .	schwarz	—,32	—,52	—,62	—,72	1.12	1.62	3.92	6.04
		verzinkt	—,64	1.04	1.24	1.44	2.24	3.24	7.84	12.08
8012*	Innere Muffen . . . . .		—,22	—,32	—,36	—,42	—,82	1.22	2.72	4.24
8013*	Verschlusskappen und		—,36	—,52	—,62	—,82	1.52	2.42	5.24	7.24
8014*	Verschlussstopfen									

Gummi-Spiralsaugschläuche, Gummi- und Hanf-Spritzschläuche.



Art. 8015.



Art. 8017.



Art. 8021.

# Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

Schlauchdimension	engl. Zoll mm	1/2 13	3/4 19	7/8 22	1 25	1 1/2 38	2 51	2 1/2 64	3 76	
<b>Gummi-Spiralsaugschläuche.</b>										
Art. 8015*. a) Freiliegende Spirale, aussen glatt . . . per m K		—	—	7.—	9.—	—	—	—	—	
> 8015*. b) Vertieftliegende Spi- rale, aussen gewellt > > >		—	—	—	—	14.70	20.50	26.10	32.30	
> 8016. Gummi-Spritz-, Druck- od. Leitungsschläuche > > >		—	5.20	—	5.85	11.70	14.70	19.10	23.40	
<b>Hanf-Spritz-, Druck- od. Leitungsdrähte.</b>										
Art. 8017*. a) Gummierte . . . per m K		—	—	—	4.—	6.—	8.—	10.20	15.10	
> 8017*. b) Gewöhnliche . . . > > >		—	—	—	1.45	2.—	2.50	3.10	4.20	
<b>Complete Schlauchverschraubungen inclusive Dichtungsring.</b>										
Art. 8018. a) In Eisen in 7 Grössen	K Preis per Stück	—	—	—	3.25	5.—	7.30	11.30	13.40	
> 8018. b) Mit Messingmutter in 7 Grössen . . . . .		>	—	—	—	5.—	7.70	13.—	29.75	34.50
> 8018. c) Ganz in Messing in 10 Grössen . . . . .		>	—	—	—	5.85	11.30	19.70	45.—	50.30
<b>Schlauchgewindestutzen.</b>										
> 8019. a) In Eisen in 7 Grössen	>	—	—	—	—	1.45	2.35	3.65	5.—	
> 8019. b) > Messing > 10 >	>	—	1.45	—	—	1.45	4.20	7.70	14.40	16.25
<b>Schlauchmuffen inclusive Dichtungsring.</b>										
Art. 8020. a) In Eisen in 7 Grössen	K per Stück	—	—	—	2.30	3.65	5.—	7.70	8.60	
> 8020. b) Mit Messingmutter in 7 Grössen . . . . .		>	—	—	—	4.20	6.40	10.50	26.90	30.50
> 8020. c) Ganz in Messing in 10 Grössen . . . . .		>	2.30	3.25	—	4.50	7.30	12.10	30.50	34.20
<b>Spritzrohre mit Strahlmündstück. Zum Einbinden.</b>										
Art. 8021*. a) In Eisen in 4 Grössen	K per Stück	—	—	—	2.70	4.50	5.50	—	—	
> 8021*. b) > Messing > 2 >		>	—	—	—	19.70	—	—	—	
<b>Zum Anschrauben.</b>										
> 8021*. c) In Eisen in 4 Grössen		>	—	—	—	3.60	6.40	7.70	—	—
> 8021*. d) > Messing > 2 >	>	—	—	—	—	21.60	—	—	—	

## Wechsel und Ventile, Art. 8022—8045

für Dampf und Wasser, in jeder Grösse.

Preise auf gefl. Anfrage!

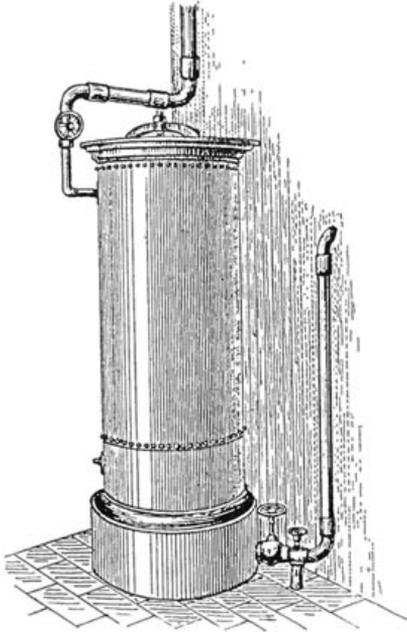
NB. Es wird um Angabe des Durchmessers des Anschlussrohres oder des gewünschten Wechsels gebeten.

## Schwimmerventile

in einfacher Construction, äusserst dauerhaft und billig!

## Jurany's Dampföfen.

Dieser Ofen, Art. 8046, dient zum Beheizen der Molkereiräume. Er besteht aus einem kräftigen cylindrischen Dampfbehälter, der mit faustgrossen Steinen angefüllt ist. Während des Betriebes der Molkerei strömt dem Ofen der Dampf (eventuell Abdampf) zu und erhitzt die Steine. Wenn der Betrieb eingestellt wird, halten die Steine die Wärme noch lange Zeit an; der Ofen wirkt so als Wärme-Accumulator. Er hat sich in Molkereien und insbesondere zur Erwärmung der **Butterräume** und **Käsereräume** sehr bewährt.



Art. 8046.

Jeder Ofen wird vor Absendung mittelst Dampfdruck geprüft.

### Preise von Jurany's Molkereiofen.

- Art. 8046.\* a) Kleine Type . K 160.—  
 > 8046. b) Mittlere Type > 190.—  
 > 8046. c) Grosse Type . > 240.—

NB. Die Preise verstehen sich inclusive Condenswasserablass- sowie Dampf-Ab- und Zuflussstützen.

## Kaltwasserbassins.

Diese Bassins werden in der Regel **viereckig** hergestellt, aber auch rund geliefert. Sämmtliche Bassins sind aus bestem Stahlblech mit Winkeleisenverstärkung angefertigt, aussen schwarz gestrichen und innen minisirt.

Art. 899* viereckig	Inhalt	Länge	Breite	Höhe	Preis	Art. 899* rund	Inhalt	Durchmesser	Höhe	Preis
	Liter	Millimeter			K		Liter	Millimeter		K
a	500	800	800	800	160	g	500	800	1000	140
b	750	1000	900	900	180	h	750	1000	1000	155
c	1000	1000	1000	1000	215	i	1000	1000	1300	184
d	1250	1250	1000	1000	240	k	1250	1000	1600	210
e	1500	1300	1000	1250	290	l	1500	1200	1600	240
f	2000	1700	1000	1250	360	m	2000	1300	1600	290

## Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.



Art. 899 a-f.



Art. 899 g-m.

### Warmwasserbassins.

Diese Bassins werden ausschliesslich rund in der Ausführung der Bassins, Art. 899\* g-m gebaut; sie sind mit Dampfschlange und Eisendeckel versehen.

Art. 900	Inhalt	Durchmesser	Höhe	Preis
	Liter	Millimeter		Kronen
a	400	800	1200	190.—
b	500	800	1200	210.—
c	750	900	1300	250.—
d	1000	1000	1500	280.—
e	1250	1100	1600	320.—
f	1500	1200	1800	375.—
g	2000	1500	1800	450.—

NB. A bänderungen dieser Masse sind vorbehalten. Den Wünschen der Reflectanten wird weitgehendst entgegengekommen.

### Einrichtung completer Dampfheizungen sowie Warmwasserheizungen für Molkereien und Käsereien.

Jeder grössere Molkerei- oder Käsereibetrieb sollte schon bei der Gesamteinrichtung darauf Rücksicht nehmen, dass eine gute **Temperatur-Regulierung** für eine moderne Molkerei unerlässlich ist.

Bei der Wahl des bestgeeigneten Systems ist vor allem zu berücksichtigen, dass jeder Molkereiraum neben einem bestimmten Wärmegrad auch einen gewissen Feuchtigkeitsgrad der Luft verlangt. Die zweckentsprechende Vereinigung beider Punkte liefert das für den Molkereibetrieb günstigste Heizungssystem. — Es dürfte unbestreitbar sein, dass die **Warmwasserheizung** die beste Heizungsart für Molkereien und insbesondere Käsereien darstellt, da die Wärmeabgabe eine mildere ist als bei der Dampfheizung und sich die Temperaturen in den einzelnen Räumen daher bequem regulieren lassen. Für Käsereien ist dieses Moment von grosser Bedeutung.

Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

Einrichtung completer Molkerei- und Käseereiheizungen nach Specialanordnungen von Ingenieur Hasdorf. Ausführlich beschrieben in einer Artikelserie der »Milchzeitung« (Leipzig), Jahrgang 1901/1902.

Ich empfehle mich den Reflectanten zur kostenlosen Ausarbeitung von Kostenanschlägen sowie Situationszeichnungen und stehe mit jeder Auskunft gern zur Verfügung.

(Art. 8047—8060.)

Alle Arten Bedarfsartikel, Gliederöfen in verschiedenen Ausführungen, Radiatoren, Öfen nach dem Patent-Umwälzungssystem Körting, Regulierventile, Standregulatoren, Warmwasserkessel etc. etc. etc.

Grösste Auswahl! Speciell für Molkerei- und Käseereizwecke!



Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

Abtheilung IX.

Die

# Eis- und Kühlmaschinen

im

Molkereibetriebe.





## Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

Mit den Fortschritten der Technik und mit der Verbreitung der Anwendung von Maschinen in Molkereibetrieben ist man auch dazu übergegangen, die in der Molkerei erforderliche Kälte durch Eis- und Kühlmaschinen zu erzeugen. Wie allgemein bekannt, hängt ein regelrechter Molkereibetrieb sehr von der richtigen Temperierung der Milch und Milchproducte sowie der Molkereiräume ab. Bis vor einigen Jahren bediente man sich hiezu allgemein des Natureises. Dieses ist jedoch wegen seiner recht zweifelhaften Provenienz sehr wenig zur Conservierung von Nahrungsmitteln geeignet. Der hygienischen Gründe, die dagegen sprechen, sind so mannigfache, dass man heutzutage immer mehr dazu übergeht, das Natureis durch die künstliche Kälte zu ersetzen, zumal auch die österreichischen Behörden sich veranlasst gesehen haben, strengere Massregeln bei der Benützung des Natureises zu treffen. Die Gemeinde-Vorstände sind angewiesen, die Befolgung dieser Anordnung (die vor allem darin gipfelt, dass die Gewinnung des Eises aus einem durch Abfälle von Menschen oder Hausthieren, durch Haus- oder Industrierwasser verunreinigten Wasser verboten ist) strengstens zu überwachen und jede Übertretung der k. k. Bezirkshauptmannschaft anzuzeigen. Ferner sind die Gemeinde-Vorstände beauftragt, behufs Vermeidung der nachträglichen Verschmutzung des Eises dafür Sorge zu tragen, dass die Eis-Aufbewahrungsräume jedesmal gründlich gereinigt werden, wenn die Wintervorräthe verbraucht sind. Der Grund zu diesem Vorgehen der Behörden ist darin zu suchen, dass verschiedene Experimente ergeben haben, dass das Natureis, das sehr häufig aus schlechten Wässern gewonnen wird, viele Keime von pathogenen Bakterien enthält, die durch die Kälte nicht getödtet werden und ruhig weiter wuchern. Dass die Benützung eines solchen Eises in der Molkerei gänzlich zu verwerfen ist, liegt auf der Hand. Es darf trotzdem aber nicht als Regel aufgestellt werden, für den Molkereibetrieb **einzig und allein** künstliche Kälte, d. i. Kältemaschinen zu benützen. Dort, wo man Gelegenheit hat, aus reinem Gewässer ein **reines, gutes Eis** zu erhalten und wo die Zufuhrverhältnisse keine zu schlechten sind, wird man wohl auch heute noch am besten thun, wenn man einen praktischen Eiskeller und gute Kühlvorrichtungen der Molkerei-Räume vorsieht.

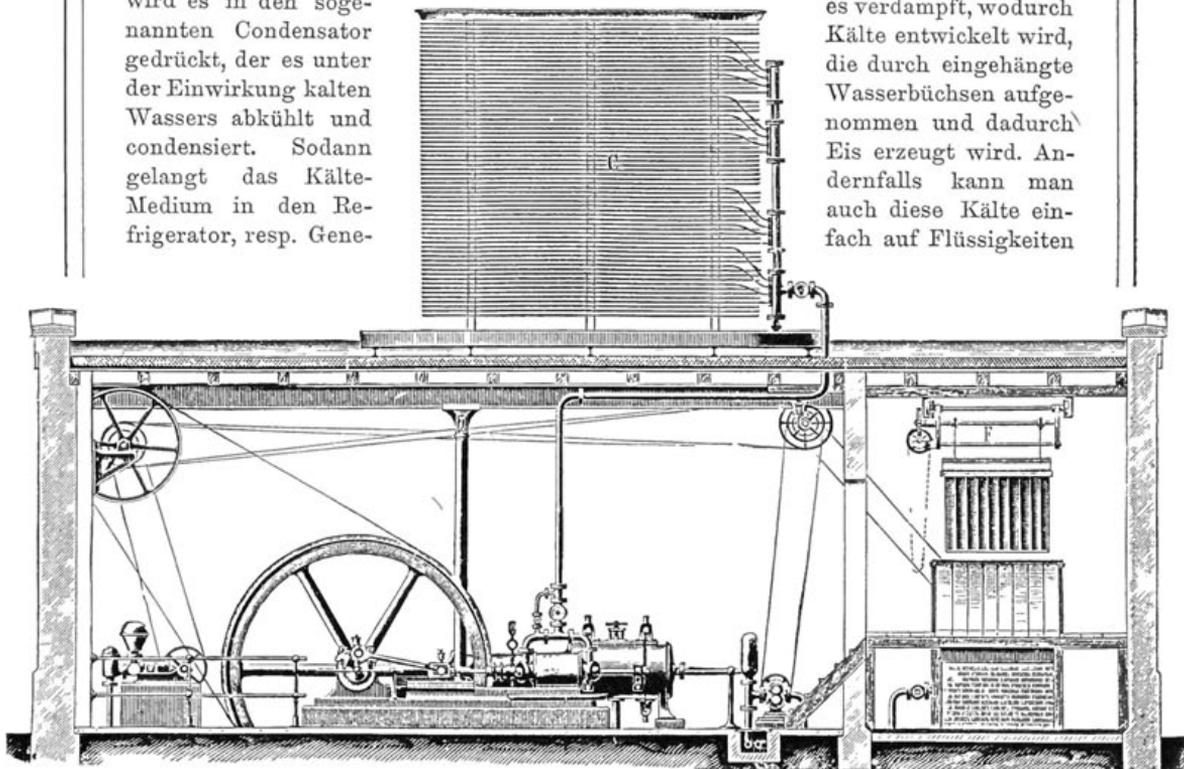
Andererseits aber wird man in all den Fällen, wo die Gewinnung des Natureises mit Schwierigkeiten verbunden ist oder wo man eventuell Gewicht darauf legt, einen mustergiltigen Molkereibetrieb zu führen, die Anwendung von Eis- und Kühlmaschinen ins Auge fassen müssen. Jedenfalls aber sollte man sich hüten, die Eis- und Kühlmaschine als rettenden Engel für alle Molkereibetriebe zu betrachten und glauben, dass mit der Anschaffung einer solchen auch alle etwaigen Mängel des Betriebes verschwinden. Es sind bei einer Anlage einer Eis- und Kühlmaschine sehr viele Punkte zu berücksichtigen, die nicht nur verdienen, dass sie erwähnt, sondern dass sie auch von den Reflectanten gut erwogen werden. Ich erkläre mich gerne bereit, meinen Reflectanten mit **Rentabilitätsberechnung in unparteiischer Weise** an die Hand zu gehen und bitte ich, falls von mir eine derartige Berechnung gewünscht wird, mir die näheren Umstände mitzutheilen.

## Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

Das Princip der Kältemaschinen besteht darin, dass irgend ein bestimmtes Kälte-Medium zum Verdampfen gebracht wird. Durch das Verdampfen wird der Umgebung Wärme entzogen, d. h. sie wird abgekühlt; und diese Kälte wird dann durch die Kühlmaschinen nutzbar gemacht. Die einzelnen Theile einer gesammten Kälte-anlage bestehen demgemäss aus einem Compressor, einem Condensator und einem Generator oder Refrigerator.

Der Compressor ist nach Art einer Luftpumpe gebaut. Er hat den Zweck, das betreffende Kälte-Medium zusammen zu pressen und zu verdichten. Nach dem dies geschehen ist, wird es in den sogenannten Condensator gedrückt, der es unter der Einwirkung kalten Wassers abkühlt und condensiert. Sodann gelangt das Kälte-Medium in den Refrigerator, resp. Gene-

rator. Hierselbst wird es verdampft, wodurch Kälte entwickelt wird, die durch eingehängte Wasserbüchsen aufgenommen und dadurch Eis erzeugt wird. Andernfalls kann man auch diese Kälte einfach auf Flüssigkeiten



Eis- und Kühlmaschinen-Anlage.

und Räume übertragen und diese dadurch abkühlen. Den Apparat, in dem die Nutzbarmachung der Kälte vor sich geht, nennt man Generator, wenn er zur Eis-erzeugung dient und Refrigerator, wenn er nur zur Abkühlung von Wasser benützt wird. In nebenstehender Abbildung sehen wir in dem Raume links den Compressor, in dem Raume rechts den Generator und oben auf dem Dache einen Condensator nach dem Berieselungs-System.

Diese Zeichnung veranschaulicht eine complete Eis- und Kühlmaschine für einen Molkereibetrieb. (Rechts auf der Skizze sieht man die emporgehobenen Eiszellen; das sind prismatische, schmiedeiserne Gefässe, in denen das Wasser gefriert.) Den Berieselungs-Condensator, der in dieser Skizze dargestellt wird, wende ich in all den Fällen an, wo Wassermangel herrscht. Andernfalls benütze ich einfache Tauch-Condensatoren, die an jedem Orte untergebracht werden können. Über die Construction des Compressors mag nur erwähnt sein, dass er äusserst kräftig und solid gebaut

## Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

ist. Er wird in der Regel mit Stahlventilen und mit Metall-Liederung für Stopfbüchsen versehen. Ausser dieser grösseren Type wende ich bei kleineren Anlagen kleinere Maschinen an, bei denen Compressor und Condensator auf einer Fundamentplatte vereinigt sind.

Wünscht man bei einer Molkerei-Anlage, dass die Kühlmaschine den Butter-Aufbewahrungsraum temperiert und sogleich auch Eis erzeugt, so treffe ich, wenn es sich um eine kleine Anordnung handelt, die Anordnung, dass der Generator oberhalb des Butterkühlraumes befestigt wird. Bei mittleren und grösseren wende ich diese Construction in der Regel jedoch nicht an, sondern ziehe ich es vor, ein besonderes Rohrsystem in die einzelnen Kühlräume zu legen; und zwar besitze ich verschiedene Special-Constructions, die es mir ermöglichen, für jeden Fall eine gute Ausführungsform zu finden, die nicht nur ihren Zweck erfüllt, sondern auch bei mässigem Preis sich billig im Betriebe stellt. Denn es mag auch hier erwähnt sein: die alleinige Garantie eines Kälte-Maschinen-Lieferanten für einen bestimmten Kältegrad in dem betreffenden Kühlraume genügt nicht! Ich verweise hier auf die diesbezüglichen Abhandlungen des Ingenieurs Kasdorf in der »Öst. Molkerei-Zeitung«. (Siehe vor allem Nr. 2, Jahrgang 1903) und bemerke, dass meine Anlagen unter Vermeidung all dieser sonstigen Mängel angelegt werden.

Des weiteren habe ich verschiedene Special-Constructions für die Abkühlung der Milch und Milchproducte. Insbesondere mache ich auf meine

### Milch- und Rahmkühlbassins, Art. 910,

und auf

### Kasdorf's Butterkühlchränke, Art. 911,

aufmerksam.

Diese Milch- und Rahmkühlbassins zeichnen sich vor allem dadurch aus, dass sie eine äusserst grosse Nutzwirkung haben, leicht zu reinigen und sehr dauerhaft sind. Ihre weite Verbreitung und vielfache Anwendung macht ihr Vorhandensein zu einem dringenden Bedürfnisse in jeder Molkerei, die künstliche Kälte anwendet. Diese Rahmkühlbassins werden nach speciellen Constructions den Grössen-Verhältnissen entsprechend speciell angefertigt und nicht als sogenannte »Massen-Artikel« gearbeitet.

Special-Offerte stehen zu Diensten.

Meine Butterkühlchränke sind nicht nach dem üblichen Princip der sogenannten Eisschränke, die man des öfteren in Molkereien antreffen kann, gebaut. Bei meiner Construction sind alle Punkte berücksichtigt, die bei der künstlichen Kühlung irgendwie in Betracht kommen. Sie werden in jeder gewünschten Grösse und Ausstattung angefertigt; ihre Kühlwirkung ist eine ausgezeichnete.

Als Hauptfrage bei der Anlage einer Kühlmaschine wird für gewöhnlich die aufgestellt: »Wähle ich Ammoniak-, Kohlensäure- oder schwefelige Säure-Maschinen?

Dieser Frage wird meines Erachtens mehr Beachtung geschenkt, als sie es eigentlich verdient. Jedes dieser drei Medien, die uns zur Auswahl freistehen, hat seine Vor- und Nachtheile; und ich halte es für ganz verfehlt, wenn einige Firmen sich darauf förmlich verbeissen und nur dieses oder jenes Medium als das allein

## Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

richtige hinstellen. Jedes dieser drei Medien erfüllt für sich seinen Zweck; es kommt nur darauf an, die beste **Form** der Anwendung für einen speciellen Fall herauszusuchen. Es ist eben Sache des Molkerei-Technikers, bei der Anwendung verschiedener Kältemedien **auch verschiedene Special-Constructions** in Anwendung zu bringen.

Aus diesen Gründen propagiere ich weder für das eine noch für das andere System, sondern wende bei vorkommenden Fällen **nach freiem Ermessen** und nach Zweckmässigkeitsgründen bald das Ammoniak-, bald das Kohlensäure- und bald das schwefelige Säure-System an. In der Regel halte ich daran fest, dass bei **grösseren Anlagen** das **Ammoniak** benützt wird; ferner auch in all den Fällen, wo **Wassermangel** herrscht. In **kleineren Molkereien** dagegen empfehlen sich die Special-Typen der Kohlensäure- und schwefelige Säure-Maschinen.

Da ich alle drei Systeme führe, liegt es auf der Hand, dass ich aus **Geschäftsgründen** in **keiner Beziehung** gebunden bin, sondern ganz **objectiv** entscheiden kann, welches System sich für einen vorkommenden Fall am besten eignet.

Ich stehe meinen geschätzten Reflectanten mit näheren Auskünften über all diese Fragen gerne zur Verfügung und ersuche, wenn es sich um Einbau einer Eis- und Kühlmaschine in eine bereits bestehende Molkerei handelt, um Ausfüllung des angehefteten Fragebogens und um Mittheilung sonstiger wissenswerter Notizen.

Zeichnungen und Entwürfe von Molkereikühlanlagen

stets zu Diensten.



# FRAGEBOGEN

für

## Molkerei-Kühlanlagen und Molkerei-Kältemaschinen

der

Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany,

Wien, XX., Pasettiſtrasse 29-31.

1. Wieviel Liter Rahm- müssen täglich gekühlt werden und von welcher auf welche Temperatur? In wieviel Stunden soll diese Abkühlung vor sich gehen?

2. Wieviel Liter Magermilch sollen täglich von welcher auf welche Temperatur gekühlt werden? In wieviel Stunden soll diese Abkühlung vor sich gehen?

3. Welches ist die innere Länge, Breite und Höhe der zu kühlenden Räume?

	Länge	Breite	Höhe
1.	m	m	m
2.	m	m	m
3.	m	m	m

4. Welches ist die Umgebung der zu kühlenden Räume und wozu dienen diese? liegen die Räume oberirdisch oder unterirdisch? Ist Grundwasser vorhanden?

Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

5. Wie stark und welcher Art sind die Umfassungswände und welcher Art und Stärke ist die Decke und der Fussboden?

6. Soll die Kältemaschine auch zugleich Eis erzeugen? Wieviel kg in der Stunde?

7. Wieviel Stunden darf die Kühlmaschine pro Tag arbeiten, um die gewünschte Leistung zu erzielen?

8. Ist motorische Kraft vorhanden oder soll eine Dampfmaschine aufgestellt werden? Wieviel Pferdekkräfte stehen eventuell zur Verfügung?

9. Wieviel Kühlwasser steht zur Speisung des Condensators der Kühlmaschine pro Tag ungefähr zur Verfügung, und welche Temperatur besitzt dieses Wasser im Sommer? Haben Sie mit Wassermangel zu kämpfen?

10. Sonstige Bemerkungen:

Zur Ausarbeitung eines approximativen Kostenanschlages und eventuell Bauplanes wird um die genaue Beantwortung obenstehender Fragen ersucht. Irgend welche Verpflichtungen sind hiemit für den Anfragenden nicht verbunden.

Ort: .....

Poststation: .....

Datum: .....

Unterschrift: .....

Abtheilung X.

Die

# Beleuchtungs-Anlagen

für

Molkereibetriebe.





Es ist für eine Molkerei von grosser Bedeutung, eine zweckmässige Beleuchtungsanlage zu besitzen. Bis vor kurzem bediente man sich allgemein der gewöhnlichen Lampen. Vor einigen Jahren kam jedoch in Dänemark das Acetylenlicht im Molkereibetriebe in Anwendung. Seitdem hat diese Beleuchtungsart immer mehr Verbreitung gefunden und eine grosse Anzahl von Molkereien, besonders die reichsdeutschen, wenden ausschliesslich das Acetylenlicht an. Neben diesem Acetylenlicht findet auch das Gasolinlicht Anwendung und ferner in solchen Molkereien, die elektrische Kraft zur Verfügung haben, das elektrische Licht.

Es ist wohl ohneweiters klar, dass es für eine Molkerei von Wichtigkeit ist, eine gute Beleuchtungsanlage zu besitzen, da hiervon ein wesentliches Moment eines rationellen Molkereibetriebes, nämlich die Reinlichkeit, abhängt. Die erste Bedingung, die eine gute Beleuchtung erfüllen muss, ist die, dass sie völlig geruchlos arbeitet und sich durch grösste Sauberkeit auszeichnet. Diese Bedingungen werden in nur geringem Masse von den gewöhnlichen Lampen erfüllt. Die Central-Beleuchtungsanlagen bieten eher die Möglichkeit, diesen Ansprüchen zu genügen.

Die ideale Beleuchtung für eine Molkerei repräsentiert das

### elektrische Licht.

Dieses ist überall dort zu empfehlen, wo überschüssige Kraft der Dampfmaschine zur Verfügung steht. Man hat in diesem Falle zwei Arten zu unterscheiden:

1. die Beleuchtungsart ohne Accumulatoren und
2. die Beleuchtungsart mit Accumulatoren.

Die Accumulatoren haben den Zweck, die elektrische Kraft aufzuspeichern und die elektrischen Lampen auch dann aus Kraft zu versorgen, wenn die Dampfmaschine nicht mehr in Betrieb ist. Je nach der getroffenen Anordnung besteht eine elektrische Beleuchtungsanlage also entweder aus einer Dynamomaschine, einer Accumulatoren-Batterie, den Leuchtkörpern und den Schalt- und Leitungsapparaten oder aus einer Dynamomaschine, den Beleuchtungskörpern und den Leit- und Schaltungsapparaten.

### Preise der elektrischen Beleuchtungsanlage ohne Accumulatoren.

Art. 1010	a	b	c	d	e	f	g
Für Glühlampen . . .	30	40	50	60	70	80	100
Preis ca. K	1800.—	2300.—	2600.—	2900.—	3300.—	3700.—	3900.—

Preise der elektrischen Beleuchtungsanlage mit Accumulatoren.

	Art. 1011	<i>a</i>	<i>b</i>	<i>c</i>	<i>d</i>	<i>e</i>	<i>f</i>	<i>g</i>
Für Glühlampen . . .	30	40	50	60	70	80	100	
	Preis ca. K 3700.— 4600.— 5000.— 5200.— 5700.— 6300.— 7000.—							

Diese Preise sind als approximative zu betrachten. Sie werden unter Berücksichtigung der localen Verhältnisse und der erforderlichen Leitungen für jeden speciellen Fall berechnet.

Acetylenbeleuchtung.

Die Acetylen-Beleuchtung ist diejenige Beleuchtungsart, die im Molkereibetriebe am frühesten Anwendung und auch die weiteste Verbreitung gefunden hat. Man erhebt gegen die Acetylenanlage des öfteren die Einwendung, dass sie sich für Molkereien deshalb nicht eignet, weil sie explosibel ist und das Acetylen gas einen Geruch besitzt. Dazu mag bemerkt sein, dass diese Punkte oft stark übertrieben werden. Das Acetylen gas als solches ist ebenso wenig explosibel wie das gewöhnliche Leuchtgas. Es explodiert nur dann, wenn ein Luftgemische entsteht. Dies ist aber meistens (abgesehen von fehlerhaften Constructionen der Apparate) auf eine fahrlässige Bedienung zurückzuführen. Das Acetylen gas hat allerdings einen stechenden Geruch, der die Molkereiproducte angreift. Jedoch hat man es in der Hand, die Anlage so zu treffen, dass das Gas nicht aus dem Rohrsystem entweicht, und dass die zur Erzeugung des Acetylenlichtes erforderlichen Apparate in einem Nebenraume aufgestellt werden.

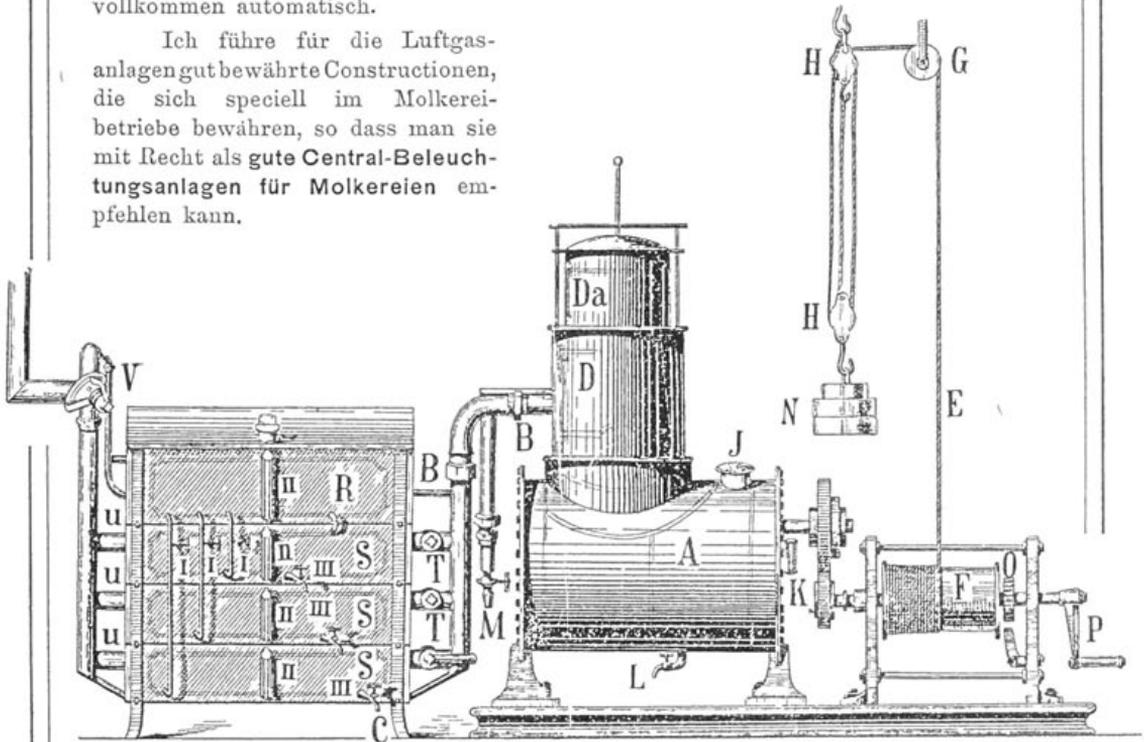
Es mag noch hervorgehoben werden, dass es sich bei der Anlage einer Acetylenbeleuchtung nicht nur um die Aufstellung eines einfachen Acetylenapparates handelt, sondern dass man ins Auge fassen muss, eine complete Anlage einzurichten. Es ist darum verfehlt, wenn man allgemein Acetylenapparate verkauft. Es sollte Gewissenspflicht einer jeden Fabrik sein, nur complete Anlagen zu installieren. Von diesem Gesichtspunkte ausgehend, richte ich meine Acetylenanlagen ein und betreibe den Verkauf der Acetylenapparate nicht als denjenigen eines gewöhnlichen Handelsfabrikates. Die nachstehenden Preise geben eine Übersicht über die Kosten der einfachen Apparate. Die Anlagekosten calculiere ich nach Bekanntgabe der erforderlichen Lampenzahl und der örtlichen Verhältnisse von Fall zu Fall.

Art. 1023.	Flammenanzahl ca. 16 H. K.	Gasbehälter, beim Brennen aller Flammen zugleich ausreichend für einen Gasvorrath von						Einmalige Füllung des Reiners und Trockners	
		2 Stunden		4 Stunden		6 Stunden			
		Liter	Kronen	Liter	Kronen	Liter	Kronen	Kronen	
<i>a</i>	10	200	370.—	400	460.—	600	550.—	1.50	1.50
<i>b</i>	20	400	490.—	800	650.—	1200	800.—	2.—	2.—
<i>c</i>	40	800	700.—	1600	930.—	3000	1120.—	3.—	3.—
<i>d</i>	60	1200	890.—	2000	1000.—	4000	1310.—	4.—	4.—

## Luftgasbeleuchtung.

Diese Beleuchtungsart ist der Acetylenbeleuchtung verwandt. Sie besitzt mannigfache Vortheile vor den anderen Systemen und eignet sich in speciellen Fällen auch für Molkereien. Besonders empfehle ich sie dann, wenn es sich um kleinere Molkereianlagen handelt. Die Construction dieser Luftgasapparate geht aus nebenstehender Fig. 1031 hervor. Der Apparat functioniert sehr einfach und vollkommen automatisch.

Ich führe für die Luftgasanlagen gut bewährte Constructionen, die sich speciell im Molkereibetriebe bewähren, so dass man sie mit Recht als gute Central-Beleuchtungsanlagen für Molkereien empfehlen kann.



Art. 1031.

### Preise von Jurany's Luftgasapparat »Eureka«.

Art. 1031*	a	b	c	d	e	f	g	h	i
Für Flammen . . . . .	10—15	20—25	30	40	50—60	80	100	150	200
Preis K	710	910	1100	1220	1530	1750	1960	2700	3300

Das zur Speisung erforderliche Gasolin liefere ich zu folgenden Preisen:

Art. 1032 a)	In Blechkannen zu 23 kg Netto-Inhalt	per 100 kg zu K	96 —
1032 b)	In Glasballons zu ca. 30 »	» 100 »	» » » 93 —
» 1032 c)	In Eisenfässern » 140 »	» 100	87.—

## Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

NB. Die Blechkannen sammt Körben werden mit K 8 —, die Glasballons mit K 3 — und die Eisenfässer mit K 42. — per Stück in Rechnung gestellt und im guten Zustande franco Wien zum gleichen Preise zurückgenommen. Eventuell können sie mir zum Füllen eingesandt werden.

Welche Beleuchtungsart sich für einen speciellen Fall am besten eignet, entscheide ich von Fall zu Fall. Da ich **sämmtliche** für einen Molkereibetrieb in Betracht kommenden Beleuchtungsarten führe, ist es mir nicht schwer, für alle Verhältnisse die **bestgeeignetste Art** meinen Reflectanten zu empfehlen.

Kostenanschläge sowie Situationszeichnungen über die Beleuchtungsarten stehen gerne zur Verfügung.

Reflectanten belieben mir in diesem Falle gefälligst anzugeben:

1. Wo der betreffende Apparat aufgestellt werden kann.
2. Welche Räume beleuchtet werden sollen.
3. Wieviel Flammen projectiert sind.
4. Wieviel m<sup>3</sup> Inhalt die betreffenden Räume haben.

NB. Einsendung von Situationszeichnungen ist erwünscht.

In all denjenigen Molkereien, die keine Centralbeleuchtung eingeführt haben, empfehle ich meine

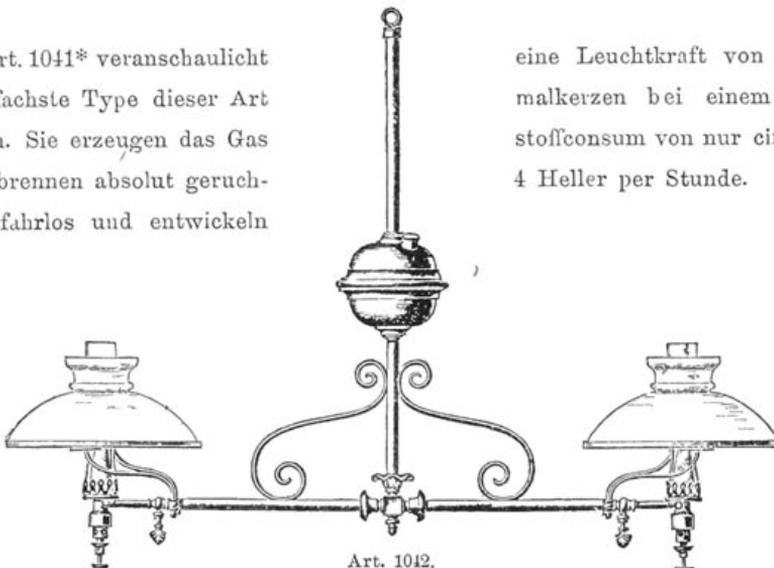


Art. 1041.

## Gas selbsterzeugenden Lampen.

Art. 1041\* veranschaulicht die einfachste Type dieser Art Lampen. Sie erzeugen das Gas selbst, brennen absolut geruch- und gefahrlos und entwickeln

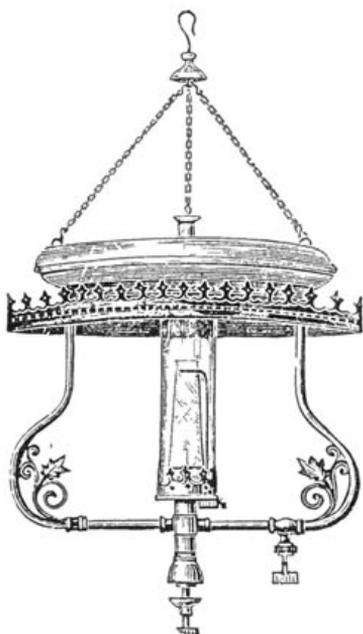
eine Leuchtkraft von 60 Normalkerzen bei einem Brennstoffconsum von nur circa 2 bis 4 Heller per Stunde.



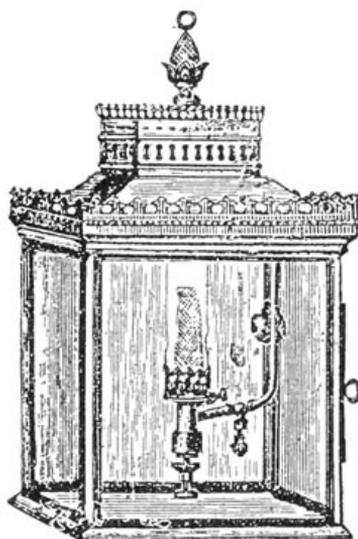
Art. 1042.

Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

Art 1041*.	Wandlampe, bronziert, complet . . . . .	K	27.—
> 1042*.	a) Luster, braun, Gold oder grün antik, 2armig . . . . .	>	52.—
	1042*.	b) > > > 3 > . . . . .	75.—
	1042*.	c) > > > 5 > . . . . .	125.—
	1042*.	d) Messing verniert, 2armig . . . . .	65.—
> 1042*.	e) vernickelt, 2armig . . . . .	>	70.—
> 1043*.	Hängelampe mit einem Schirmdurchmesser von 42 cm, bronziert . . . . .	>	45.—
> 1044*.	Hängelaterne complet mit Glühlichtbrenner, Glüh- körper und Cylinder, unverglast . . . . .	>	45.—



Art. 1043.



Art. 1044.

Das zu diesen Lampen erforderliche Gasöl liefere ich ab Wien zu folgenden Preisen:

Art. 1045.	a) In Blechgefäßen von 12·5 kg per kg zu K —.80 exclusive Emballage.
>	1045. b) In Ballons von 40—60 kg per 100 kg zu K 58.— exclusive Emballage.
>	1045. c) In Holzbarrels, enthaltend circa 100 kg zu K 62.— inclusive Fass.

NB. Die Preise dieser Gas selbsterzeugenden Glühlichtlampen verstehen sich complet sammt Glühkörper, Glascylinder, Schirm und Reif oder Tulpe und Tulpenring.

## Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

Man verwendet mit Vorliebe die Lampen Art. 1042\* zur Beleuchtung des Milchannahme- und Ausgabe- sowie Separatorenraums, Art. 1041\* für den Kessel- oder Maschinenraum und Art. 1043\* für den Butterungsraum. Die Laterne Art. 1044\* dient zur Beleuchtung der Rampe oder Eingangsthür.

Ausser diesen »Special-Molkereilampen« habe ich stets grosse Auswahl in jeder anderen Gattung.

(»Stallaternen« siehe in Abtheilung II meines Haupt-Kataloges.)



Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

Abtheilung XI.

**Bauartikel für Molkereien.**





Da bei der Erbauung von Molkereigebäuden ganz specielle Momente zu berücksichtigen sind, die weniger den Baumeister als vielmehr den Molkereitechniker interessieren, habe ich mich entschlossen, auch die

## Molkerei-Bauartikel

in meinen Geschäftsbetrieb aufzunehmen. Die mir zur Einrichtung übertragenen Molkereien lasse ich während des Baues durch meine Fachtechniker überwachen und biete meinen Reflectanten dadurch die beste Garantie für gute Ausführung des Baues im allgemeinen. Auch übernehme ich die Controle des mit dem Baumeister abgeschlossenen Vertrages, ohne eine besondere Entschädigung dafür zu verlangen.

In nachstehender Zusammenstellung habe ich die hauptsächlichsten in Betracht kommenden Gegenstände meines reich assortierten Lagers aufgenommen und stehe mit weiteren Offerten stets zu Diensten.

### Schmiedeiserne Fenster.

- Art. 1110. 1 Stück, 1 m breit, 2 m hoch, ca. 42 kg schwer, für 30 Glastafeln getheilt, mit Winkeleisenrahmen und Prätzen zum Einmauern:
- a) ohne Luftflügel . . . . . K 34.—
  - b) mit > . . . . . > 38.—
- > 1111. 1 Stück, 1 m breit, 2 m hoch, ca. 28 kg schwer, ohne Winkeleisenrahmen, zum Anschrauben im Holzstock:
- a) ohne Luftflügel . . . . . > 26.—
  - b) mit > . . . . . > 30.—
- > 1112. 1 Stück, 1 m breit, 2 m hoch, ca. 48 kg schwer, für 30 Glastafeln getheilt, mit Winkeleisenrahmen sammt Prätzen zum Einmauern, die oberen 2 Glastafelreihen als Kippflügel oder als Drehflügel . . . . . > 41.50
- > 1113—1115. Schmiedeiserne Molkereifenster in jeder Ausführung und Grösse zum Preise von K 64.— bis K 100.— per 100 kg.
- > 1116. Schmiedeiserne Stall- und Kellerfenster:
- a) 1 Stück, 80 cm breit, 60 cm hoch, mit Winkeleisenstock, für 8 Glastafeln getheilt, ca. 13 kg schwer, feststehend . . . . . > 10.—
  - b) 1 Stück desgl., ca. 17 kg schwer, jedoch beweglich . . . . . > 14.—
  - c) 1 Stück, 100 cm breit, 60 cm hoch, mit Winkeleisenstock, für 10 Glastafeln getheilt, ca. 15 kg schwer, feststehend . . . . . > 12.—
  - d) 1 Stück desgl., ca. 21 kg schwer, jedoch beweglich . . . . . > 17.—

### Schmiedeiserne Fenstergitter.

Für die Butterungs- und Käseräume sehr geeignet.

Art. 1117.	Einfache Art, per m <sup>2</sup>	.....	K	10.—
> 1118.	Art II,	> > .....	>	11.—
> 1119.	Art III,	> > .....	>	26.—

### Schmiedeiserne Kellerthüren,

durchbrochen, mit Winkeleisenrahmen.

	Art. 1120	a	b	c
Innere Lichte . . . . .	cm	35 × 40	40 × 60	50 × 50
Preis per Stück . . . . .	K	9.—	10.—	10.50

(Wenn gewünscht, Riegelschloss extra K 2.50.)

### Ventilations-Jalousien für Molkereien.

(Mit abschraubbarem Rahmen.)

	Art. 1121	a	b	c	d	e	f	g
Innere Lichte . . . . .	cm	15×15	16×25	24×24	20×30	30×30	30×40	40×40
Preis per Stück K		5.—	6.—	6.80	7.50	9.—	10.80	14.—

Die Preise verstehen sich für Jalousien mit gelochtem Blech, das allein für die Molkereien zu empfehlen ist.

### Stahlblechtruhen für das Kesselhaus.

Art. 1122. a)	Für 40 Liter Inhalt	.....	Preis per Stück K	23.—
> 1122. b)	> 50	> > .....	> > >	26.—
> 1122. c)	> 75	> > .....	> > >	29.—
> 1122. d)	> 100	> > .....	> > >	34.50

### Scheeren-Dachentlüfter.

Diese patentierten, garantiert regensicheren Dachfenster sind aus verzinktem Eisenblech und Schmiedeisen hergestellt.

		a	b	c
Weite des Rahmens . . . . .	mm	370×600	430×760	500×820
Art. 1123 . . . . .		25.50	30.—	33.—
> 1124 . . . . .		40.—	45.—	50.—

## Ventilationsrohre.

Aus glasiertem Steinzeug.

Diese Rohre eignen sich ausgezeichnet zur Ventilation der Molkerei- und Käseeräume.

*Für Stallventilation unentbehrlich!*

Art. 1125\*. Höhe 63 cm, lichter Durchmesser 10·6 cm,  
Gewicht circa 12 kg . . . . . Preis K 4.70



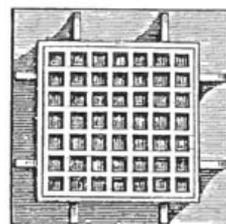
Art. 1125.

Schmiedeeiserne Ventilationsrohre in jeder Art und Grösse. Man verlange Special-Offert!

## Einlaufgitter für Molkereicanäle.

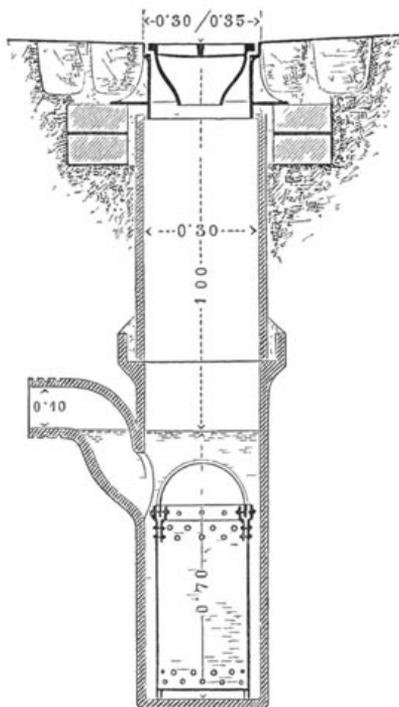
Aus Gusseisen.

Art. 1126\*. Massiv, 30×30 cm, sammt Rahmen und Charniere,  
Preis per Stück . . . . . K 13. -

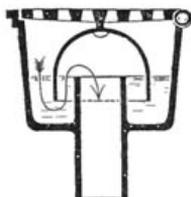


Art. 1126.

Art. 1127\*. Steinzeug-Sinkkasten mit beweglichem, schmiedeeisernen Schlammeimer und Geruch-Verschluss sammt Gitter, mit Trichter und Rahmen aus Gusseisen, complet nach Zeichnung, Preis K 63.50



Art. 1127.



Art. 1128.

Art. 1128\*. Glocken-Verschluss für Molkereicanäle.

- a) Grösse 20×20 cm . . . K 6.-
- b) > 25×25 > . . . > 8.50

## Klinker-, Fliesen-, Trottoir- und Flurplatten

in jeder Preislage.

Man verlange unter Angabe des Benützungszweckes und der Preislage Special-Offert.

## Mosaikplatten für Wandverkleidungen.

Preise auf Anfrage.

## Porzellan-Emailfarbe

ist der beste, allen hygienischen Ansprüchen genügende Anstrich für die Molkereiräume.

Der Anstrich zeichnet sich durch porzellanartige Härte, Dauerhaftigkeit und hohen Glanz aus.

Art. 1140. Porzellan-Emailfarbe per kg . . . . . K 3.—
--

Zum dreimaligen Anstrich von 10 m<sup>2</sup> genügen circa 3½ Kilo.

## »Mikrosol«.

Das »Mikrosol«. Art. 1156, findet Anwendung zum Reinigen und Desinficieren aller Molkerei- und Käseiräume. Es ist völlig geruchlos und verflüchtigt sich nicht. Die Central-Molkerei Kronstadt schreibt an die Fabrik:

»Ich benachrichtige Sie hiermit, dass ich das von Ihnen bezogene »MIKROSOL« zur Weissigung meiner Käseiräumlichkeiten, mit Kalkmilch vermenget, verwendet habe.

Ich kann Ihnen mit Vergnügen mittheilen, dass seit Anwendung des »MIKROSOL's« sämtliche Schimmel- und Pilzwucherungen von den Wänden verschwunden sind«.

Ebenso günstig äussert sich die Molkereischule in Friedland sowie die Landes-käseerschule in Doren (Vorarlberg) etc.

Art. 1156. In 1 kg-Dosen, per kg . . . . . K 9.—
In grösseren Packungen per kg . . . . . » 8.25

NB. Zur Herstellung von 100 Liter Mikrosollösung sind 2 kg »Mikrosol« erforderlich.

## Schornsteinbauten, Kesseleinmauerungen.

Da es rätlich ist, zur Ausführung dieser Arbeiten Specialisten heranzuziehen, übernehme ich bei den mir zur Einrichtung übertragenen Molkereien die Ausarbeitung specifiierter Baupläne und den Bau selbst.

Mit Calculationen stehe ich zur Verfügung.

## Mein Molkereibautechnisches Bureau

überwacht meine sämtlichen Molkereibauten und steht den Interessenten mit Rathschlägen und bautechnischen Auskünften unentgeltlich zur Verfügung.



Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Junany, Wien.

Abtheilung XIII.

# Molkereibuchführung.

Molkerei-Drucksachen.





## Molkerei-Buchführung.

Jeder Gewerbetreibende, der Wert darauf legt, stets einen Überblick über den Geschäftsgang zu haben, führt heutzutage Buch. Wieviel mehr ist dies nun für einen fabrikmässigen Betrieb, wie ihn die Molkerei darstellt, erforderlich — ja unentbehrlich! Jeder Molkereibetrieb, und sei er noch so klein, muss eine einfache Buchführung besitzen. Der Vorstand der Genossenschaft oder jeder sonstige Interessent muss im Stande sein, sich durch einen Blick in die Geschäftsbücher über den Stand der Geschäfte und des Betriebes zu orientieren. Gute Molkereigeschäftsbücher müssen darum möglichst einfach, ohne alle unnötigen Rubriken etc. und leicht zu führen sein.

Meine Molkerei-Buchführung ist von diesen Gesichtspunkten aus zusammengestellt. Sie eignet sich für jeden Molkereibetrieb, da man es vollkommen in der Hand hat, die einfache oder doppelte Buchführung zu wählen.

**I** Nach Mittheilung der speciellen Verhältnisse übernehme ich bereitwillig die Zusammenstellung der erforderlichen Bücher und stehe mit Special-Offert zu Diensten.

Die nachstehend aufgeführten Bücher stellen eine kleine Auswahl der gangbarsten Sachen dar.

Kleine Textänderungen sind in der Regel ohne Preiserhöhung möglich.

Jede andere gewünschte Druckweise wird gern berücksichtigt.

## Milch- oder Rahm-Lieferungsbücher.

Diese Bücher werden im Format 12 × 18 cm angefertigt. Sie dienen zum Einschreiben der von einem Lieferanten gelieferten Milch. Nachstehende Preise verstehen sich für Bücher in Pappereinband. Bei Leinwand- oder Wachstucheinband tritt eine kleine Preiserhöhung ein.

### Art. 1310, zweiseitig.

Monat

190 .

Datum	Geliefert				Be- merkungen	Zurück					
	Morgens	Mittags	Abends	Summe		Mager- milch	Butter- milch	Butter	Käse	Molke	Quarg
	Kilogramm										
1. Seite 1—16											
2. Seite 17—31											

Art 1310. a) 50 Stück . . K 14 —  
 » 1310. b) 100 » . . » 25 —

Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

Art. 1311, einseitig.

Monat

190.....

Datum	Geliefert			Zurück				Be-merkungen
	Milch	Rahm	Butter- Antheile	Mager- milch	Butter- milch	Butter	Quarg	
	Kilogramm							
1. Seite 1—16								
2. Seite 17—31								

Art. 1311. a) 50 Stück . . K 16. —  
 > 1311. b) 100 > . . > 28. —

Art. 1312, zweiseitig.

Datum	Geliefert				Butter- Antheile	Fettgehalt	Zurück					Be-merkungen
	Morgens		Abends				Mager- milch	Butter- milch	Butter	Käse	Molke	
	Milch	Rahm	Milch	Rahm								
1. Seite 1—15												
2. > 16—30												

Art. 1312. a) 50 Stück K 15. —  
 > 1312. b) 100 > > 27. —

Milch-Annahmebücher.

Die Milch-Annahmebücher werden zum Einschreiben der von den einzelnen Genossen oder Lieferanten gelieferten Milch oder des Rahmes benützt. Sie können in verschiedener Art geführt werden. Im allgemeinen findet zur ersten Eintragung das Formular Art. 1313 Anwendung, und zur Aufstellung des Lieferungs-Contos eines jeden Einzelnen verwendet man dann die Form. Art. 1314.

Die übliche Form dieser Bücher ist 23 × 36 cm.

Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

Art. 1313, einseitig.

den

190

Nummer des Lieferanten	Geliefert				Zurück					Nr. der Milch-Controle	Bemerkungen
	Milch		Rahm		Magermilch	Buttermilch	Butter	Quarg	Molke		
	Morgens	Abends	Morgens	Abends							
Art. 1313.											

Art. 1314, zweiseitig.

Name des Lieferanten:

Datum		Geliefert			Bemerkungen	Erhalten					Bemerkungen
Monat	Tag	Milch	Rahm	Fett-Antheile		Butter	Käse	Magermilch	Buttermilch	Molke	
Art. 1314.											

Art. 1315, zweiseitig.

Monat

190

Name des Lieferanten:

Nr.

Tag	Geliefert				Bemerkungen	Erhalten				Wert	Bemerkungen
	Milch	Rahm	Fett-gehalt	Butter-Antheile		Magermilch	Buttermilch	Butter	Quarg		
	kg		%								
1											
2											
3											
u. s. w.											
Art. 1315.											

Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jury, Wien.

Art. 1316, einseitig.

Monat . . . . . 190

Name des Lieferanten . . . . . Nr. . . . .

Tag	Gelieferte Milch				Fett- gehalt %	Bemer- kungen	Zurückgegeben				Be- merkungen
	Morgens	Mittags	Abends	Summe			Mager- milch	Butter- milch	Butter	Quarg	
1.											
2.											
3.											
u.s.w.											

Art. 1317, einseitig.

Monat . . . . . 190

Name . . . . . Nr. . . . .

Tag	Geliefert	Fett- gehalt %	Zurück				Bemerkungen
	Vollmilch		Mager- milch	Butter- milch	Butter	Quarg	
1.							
2.							
3.							
u.s.w.							

Preise der Bücher Art. 1313—1317.

	a	b	c	d	e
Seiten . . . . .	92	100	200	300	300
	broschiert	Pappband	Pappband	Pappband	Leinenband
Preis K	1.80	3.—	3.50	5.—	6.—

Lagerbücher.

Art. 1318, einseitig.

Monat

190

Tag	Bestand kg	Zugang		Lager kg	Abgang						Summe des Ab- ganges	Bar- bestand kg	Be- merkungen
		Produciert			Versandt	Detail- verkauf	Genossen- schafts- verkauf	Verbrauch des Verwalters	Verlust				
1.													
2.													
3.													
u.s.w.													

Art. 1318.

Art. 1319, einseitig.

Tag	Bestand kg	Zugang durch Pro- duction kg	Lager kg	Abgang durch						Ab- gang, Summe kg	Lager- Bar- bestand	Be- merkungen
				Versandt	Detail- verkauf	Genossen- schafts- verkauf	Verbrauch des Leiters	Verlust				
1.												
2.												
3.												
u.s.w.												

Art. 1319.

Preise der Lagerbücher Art. 1318/1319

(Format 23 × 36 cm).

	a	b	c	d	e
Seiten . . . . .	92	100	200	300	300
	broschiert	Pappband	Pappband	Pappband	Leinenband
Preis K	1.80	3.—	3.50	5.—	6.—

Produktionsbücher.

Art. 1320, einseitig.

Monat . . . . . 190 . . . . .

Datum	Ge- lieferte Milch	Ge- lieferter Rahm	Entrahmt wurden kg Milch	Summe des er- haltenen Rahmes	Er- haltene Butter kg	Zu 1 kg Butter ? kg Milch	Bemerkungen
	Kilogramm						
1.							
2.							
3.							
U.S.W.							

Art. 1320.  
(Format 22×35 cm.)

Art. 1321, zweiseitig.

Monat . . . . . 190 . . . . .

Datum	Eingelie- ferte Milch	Abgerahmt wurden	Gewonnene Butter	kg Milch zu 1 kg Butter	Be- merkungen	Verkauft						Bemer- kungen
						Butter	Mager- milch	Butter- milch	Voll- milch	Rahm	Käse	
Kilogramm												
1.												
2.												
3.												
U.S.W.												

Art. 1321.  
(Format 22×35 cm.)

Preise der Bücher Art. 1320/1321.

	a	b	c	d	e	f
Seiten . .	24	48	96	96	144	144
	broschiert Pappband		Pappband		Leinenband	
Preis K	2.—	5.—	6.—	7.50	8.50	9.50

Versandtbücher.

Art. 1322, einseitig.

Monat	Tag	Name des Adressaten	Wohnort des Adressaten	Zeichen und Nr.	Verpackt in	Anzahl	Inhalt	Gewicht			Anmerkung
								Netto	Brutto	Tara	
Art. 1322.											

Art. 1323, zweiseitig.

Monat	Tag	Des Empfängers		Verpackt in	Anzahl	Zeichen und Nr.	Butter			Käse			Bemerkungen
		Name	Wohnort				Brutto	Netto	Tara	Brutto	Netto	Tara	
Art. 1323.													

Preise der Versandtbücher Art. 1322/1323.

	<i>a</i>	<i>b</i>	<i>c</i>	<i>d</i>	<i>e</i>
Seiten . . . .	92	100	200	300	300
	broschiert	Pappband	Pappband	Pappband	Leinenband
Preis K	1.80	3.—	3.50	5.—	6.—

Abrechnungsbücher.

Art. 1324, einseitig.

Monat . . . . . 190.

Nr.	Name des Lieferanten	Gelieferte Milch			Abzug für Molkerei-Producte			Ausgezahlter Betrag			Datum der Auszahlung	Quittung des Empfängers	Bemerkungen
		kg	Wert		K	h	K	h	K	h			
			K	h									
Art. 1324.													

Art. 1325, einseitig.

Monat . . . . . 190.

Nr.	Name	Geliefert		Wert		Abzug für						Anszahlen	Quittung des Empfängers
		Milch kg	Rahm kg	K	h	Magermilch		Buttermilch		Butter			
						K	h	K	h	K	h		
Art. 1325.													

Preise der Abrechnungsbücher, Art. 1324/1325.

Seiten . . . . .	<i>a</i>	<i>b</i>	<i>c</i>	<i>d</i>	<i>e</i>	} in Leinwand gebunden.
Preis K	96	144	240	336	400	
	6.50	8.50	11.—	15.—	20.—	

## Briefpapiere und Couverts für Molkereien.

Ich übernehme die Anfertigung aller Arten **Geschäftsbogen** mit und ohne Cliché-Druck. Auf Wunsch lasse ich auch die nöthigen Clichés anfertigen und berechne sie je nach der Ausführung billigst.

Je nach der Grösse des erforderlichen Satzes sind die Preise der Briefbögen und Couverts verschieden. Firmadruck auf Couverts wird schon von K 1.50 angefertigt. **Special-Offert zu Diensten.**

### Couverts ohne Firmendruck.

Art.	Farbe	Preis per 1000 Stück
1330.	Manila, Hanfstoff . . . . .	K 3.60
1331.	Ledergelb, Poststoff . . . . .	5.70
1332.	Tauen, Hanfstoff . . . . .	4.—
1333.	Lichtgrau melierter Hanfstoff . . . . .	6.—
1334.	Documenten-Concept . . . . .	11.—
1335.	Patentstoff . . . . .	4.20
	etc. etc.	

### Copierpressen.

Art. 1340.	Hebelpresse aus Holz mit gegossenem Eisenbügel . . . . .	K 8.—
------------	--	-------

### Drucksorten.

Art		roth rastriert und gedruckt per 100 Stück
Art 1350.	Rechnungen :	
>	1350. a) Octav . . . . .	K 1.—
>	1350. b) Klein-Querquart . . . . .	1.45
	1350. c) Hochquart . . . . .	> 1.90
>	1350. d) Folio, einseitig . . . . .	2.40
>	1350. e) > zweiseitig . . . . .	> 3.10
>	1350. f) > vierseitig . . . . .	9.—
>	1351. Anweisungen in Wechselform . . . . .	1.55
>	1352. Cassabestätigungen . . . . .	1.60
>	1353. Lieferscheine . . . . .	> 1.20
	1354. Molkerei-Abrechnungszettel . . . . .	2.—
	1355. Molkerei-Betriebsscheine . . . . .	2.40
>	1356. Wochenzettel für Molkereibetrieb . . . . .	4.30
>	1357. Monatszettel > > . . . . .	5.60

*Lieferung aller Arten Molkerei-Drucksorten, Papiere etc.*

### Einrichtung completer Molkerei-Buchführungen.

Bei näherer Darlegung der speciellen Verhältnisse stehe ich mit Rathschlägen sowie Preiszusammenstellungen gern zu Diensten.





Sämmtliche  
**Molkerei-Drucksorten**

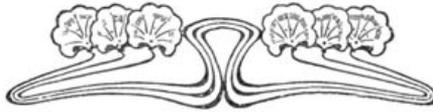
fertige ich  
nach speciellen Angaben  
prompt und billigst an.



Abtheilung XIV.

Complete Molkerei-Anlagen.

Fragebogen.





## Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

Die Einrichtung completer Molkereien findet in Österreich immer weitere Verbreitung, und mit Recht lenkt man immer mehr sein Hauptaugenmerk auf mustergiltige Gesamtanordnung der einzelnen Molkereimaschinen. Hängt von diesem Momente doch nicht selten die Rentabilität der ganzen Anlage ab. Ein einziger constructiver Fehler in der Bauzeichnung kann so viele Mängel zur Folge haben, dass die ganze Anlage als unpraktisch bezeichnet werden muss. Die wiederholt in der Praxis vorgekommenen Fälle beweisen nur zu deutlich, wieviel Fehler in dieser Beziehung gemacht, wie flüchtig oft die Bauten hergestellt und die Pläne entworfen werden.

Zum Theile liegt die Schuld daran, dass verschiedene Molkereien die Molkereibaupläne nicht von den Molkerei-Maschinenfabriken ausarbeiten lassen, die die Maschinen liefern. Häufig übertragen diese Molkereien den Bau des Gebäudes irgend einem Baumeister, der ja in seinem Fache ganz tüchtig sein mag, und man wendet sich erst nachher, wenn das Gebäude fertig ist, an eine Molkerei-Maschinenfabrik, um die Maschinen installieren zu lassen: und dann stellt sich in den meisten Fällen heraus, dass die Anlage unpraktisch und verhältnismässig zu theuer ist. Man könnte meistens für dasselbe Geld eine mit besseren Localitäten versehene, geräumigere Molkerei erhalten. Es liegt doch auf der Hand, dass die Molkerei-Maschinenfabriken, die die Einrichtung von Molkereien als alleinige Specialität betreiben, auch die grösste Routine in der Ausarbeitung von Bauplänen besitzen, und es kann daher im Interesse der Sache nicht dringend genug empfohlen werden, sich, sowie der Bau beschlossen ist, von einer Molkerei-Maschinenfabrik Baupläne vorlegen und den Bauplatz sowie die sonstigen in Betracht kommenden örtlichen Verhältnisse begutachten zu lassen.

Es ist nämlich ausserdem noch zu beachten, dass eine Molkerei nicht auf jedem Grundstücke stehen kann. Vor allem spielen hiebei die Wasserverhältnisse eine grosse Rolle. Es ist erwünscht, dass in der Nähe der Molkerei fliessendes Wasser vorhanden ist, damit das Schmutzwasser gleich fortgeleitet werden kann. Ferner muss auf einem Molkereibauplatze gutes Grundwasser vorhanden sein.

Dies ist die Hauptbedingung für einen guten Molkereibetrieb. Das Wasser spielt in der Molkerei eine ausserordentlich grosse Rolle, da zu allen Manipulationen in der Milchwirtschaft Wasser gebraucht wird. In einem Molkereibetriebe darf mit Wasser nicht gespart werden. Für die Molkerei geeignetes Wasser muss eine gute Qualität haben. Eisenhaltiges sowie Ammoniak- und Salpetersäure-hältiges Wasser muss ohneweiters vom Molkereibetriebe ausgeschlossen werden, oder man muss Vorrichtungen treffen, dass die schädlichen Beimengungen des Wassers ausgemerzt werden, sei es durch Einschaltung von Wasser-Reinigungsapparaten oder einfachen Kiesfiltern.

Ich stehe meinen Reflectanten bei Molkereiobjecten insoferne gerne zur Verfügung, als ich durch meine Special-Techniker und Ingenieure die Aufnahme des Bauplatzes an Ort und Stelle veranlasse und die Untersuchung von Wasserproben und dergleichen in meinem milchwirtschaftlichen Bureau ohne jede weitere Kosten

## Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

besorge. Sollte sich an einem Orte eine Vereinigung zur Errichtung einer Molkerei gegründet haben, so bin ich gerne bereit, einen meiner Special-Ingenieure zur Rücksprache oder zu einem Vortrage über die Einrichtung von Molkereien dorthin zu entsenden, Baupläne anderer Molkereien vorzulegen und überhaupt jeden gewünschten Aufschluss zu ertheilen.

Die Molkereien zerfallen in zwei Hauptgruppen: in solche mit sogenanntem beschränkten und solche mit unbeschränkten Betrieb. Molkereien mit beschränktem Betriebe sind solche, die nur Butter erzeugen, während man diejenigen, die neben der Butter-Fabrication auch die Käse-Fabrication betreiben, Molkereien mit unbeschränktem Betriebe nennt. Ausserdem kämen noch als Specialfälle in Betracht: Molkereien zur Herstellung condensierter Milch, von Milchzucker, von Casein etc.

Über die maschinelle Einrichtung dieser Molkereien kann hier auf beschränktem Raume nichts weiter hervorgehoben werden, es mag nur darauf hingewiesen sein, dass in den einzelnen Capiteln meines Kataloges diese Gegenstände eingehend behandelt sind.

Das Genossenschaftswesen, das in Deutschland und Dänemark im Molkereiwesen bereits sehr verbreitet ist, erstreckt sich auch in Oesterreich immer mehr auf die Milchwirtschaftsbetriebe, und in der That bietet die genossenschaftliche Vereinigung der Landwirte die beste Gelegenheit, die ständig wachsenden Productionskosten mit den Consumtionskosten in ein günstiges Verhältnis zu bringen. Es mag an dieser Stelle nur auf die grossen Erfolge hingewiesen sein, die die dänischen und deutschen Genossenschaften erzielt haben und die auch bereits die in Oesterreich bestehenden Molkerei-Genossenschaften aufweisen.

Ich stehe etwaigen Reflectanten gerne mit weiteren Auskünften über die Organisation solcher Molkerei-Genossenschaften sowie mit Muster-Statuten dieser Organisationen zur Verfügung und bitte, bei vorkommender Gelegenheit mir die einzelnen Details mitzutheilen. Ich werde dann nicht verfehlen, meinen Reflectanten nach Möglichkeit an die Hand zu gehen.

## Zeichnungen und Entwürfe von Molkerei- und Käserei- anlagen

werden bereitwilligst angefertigt.



# FRAGEBOGEN

für

## Molkerei-Einrichtungen

der

Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany

Wien, XX., Pasettistrasse 29-31.

1. Wieviel Liter Milch oder Rahm  
sollen täglich in der Molkerei  
verarbeitet werden?

2. Soll die Magermilch verwertet  
werden? Zu Käse? Welcher Art?

3. Soll die Magermilch an die Liefe-  
ranten zurückgegeben werden?

4. Soll die Buttermilch an die Liefe-  
ranten zurückgegeben werden?

Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

5. Soll die Milch täglich ein-, zwei- oder dreimal in die Molkerei geliefert werden?

6. Wieviel Lieferanten werden bei der Inbetriebsetzung der Molkerei vorhanden sein und auf wieviel ist später zu rechnen (ungefähr)?

7. Soll die Molkerei mit Handbetrieb oder Kraftbetrieb versehen werden?

8. Ist Gelegenheit zur Ausnützung einer Wasserkraft oder einer elektrischen Kraft vorhanden? Wieviel Pferdekkräfte hat selbige?

9. Ist bereits ein bestimmter Bauplatz für den Molkereibau ins Auge gefasst, so wolle man nebenstehend angeben:

- a) die Länge und Breite des Platzes;
- b) ob der Platz eben oder ob er oberhalb oder unterhalb des Strassenniveaus liegt;

Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

- c) die Lage derjenigen Strasse, die zur Molkerei führt;
  - d) die Lage desjenigen Canals, der die Abwässer der Molkerei fortführen soll;
  - e) die Lage eines etwa vorhandenen Brunnens sowie dessen Tiefe und Wasserstand;
  - f) die Verhältnisse des Baugrundes (ob sandig, lehmig, etc.);
  - g) bei wieviel Meter Tiefe ungefähr kommt man auf Grundwasser?
10. Wenn die Molkerei in ein bereits bestehendes Gebäude eingebaut werden soll, so bitte ich um Einsendung eines mit Massen versehenen Planes dieser Localitäten sowie um Angabe, wie die Abwässer abgeleitet werden sollen, und auf welche Weise das Wasser für den Molkereibetrieb erhalten werden soll.

11. Soll der Betriebsleiter der Molkerei in der Molkerei wohnen, und soll in dem Bauplane für ihn eine Wohnung vorgesehen werden?

12. Ist Gelegenheit vorhanden, von einem sauberen Flusse Eis für den Sommerbedarf zu erhalten?

Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

13. Soll eine Eis- und Kühlmaschine  
eingerrichtet werden?

14. Sonstige wünschenswerte Be-  
merkungen.

Zur Ausarbeitung eines **approximativen** Kostenvoranschlages und  
Bauplanes wird um die **genaue Beantwortung** obenstehender Fragen  
ersucht. Irgend welche Verpflichtungen sind hiemit für den Anfragenden  
nicht verbunden.

Ort: .....

Poststation:.....

Datum: .....

Unterschrift: ..



# INHALTS-VERZEICHNIS.

ooo

	Artikel- Nummer	Seite
Ablasshähne	856*	193
Abmessvorrichtungen für Gerber's Acyd-Butyrometer	753*—766	163
Abrahmkellen	1959*	105
Abrahmlöffel	1960*	105
Absperrhähne	206	21
Acetylenbeleuchtung	—	228
Acyd-Butyrometrie	711*—718* 721*—768*	159—164
Aderlasslancette	268*	35
Aderlassschnäpper	272*	35
Adhäsionsfett	891h	206
Alkoholbüretten	747*	162
Alkoholständer	755*	163
Anwärmeapparat, Dampfstrahl	873*	199—200
Aräometer	788*	170
Aufbewahrungsgefäße für Milch, Rahm etc.	1927*—1931*	73—74, 97
Aufrahmgefäße, Swartz'sche	1943*	101
Ausgussmuscheln	7010*—7011*	172
Ausreibbürsten	660*	152
Automat für Käse	514	133
»Baby«, Milchtransportkannen	1970*	108
Bakuöl	891c	—
Bandagen (Vorfallbandagen)	275*	36
Barren für Rinder	210	24
Bassins	1927*—1931*	97
Bassinhähne	—	97
Bauartikel für Molkereien	—	233—238
Becher zum Milchuntersuchen	1964*	106
Beiztische	513	133
Beleuchtungsanlagen für Molkereien	—	227—232
Benzin	891s	206
Berieselungskühler	310	48—49
Besen	665*	152
Brennummern	295	38
Bruchmühlen	528	138
Brückenwaage, Stall-	721*, 768	161
Bürsten	736, 261*	161
Butterbank	1989	111
Butterbearbeitung	218*	26-27, 39-54
Butterfarbe	601—602	147
Butterformen	{ 1996*—1998* 314*—317* 329*—335* }	52, 114,
Butterform-Maschine	1992	112
Butterknet-Apparate	—	51—54
Butterknetbrett	304*	51
Butterknetbrett, Rotier-	303*	51

Bei Bestellungen ist Angabe der Artikel-Nummer erwünscht. — Die mit \* versehenen Artikel sind mit Abbildung versehen.

# Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

	Artikel- Nummer	Seite
Butterknetmaschinen . . . . .	3018*, 305	51—52, 72
Butterkühlschränke . . . . .	911	221
Buttermaschinen für Handbetrieb . . . . .	—	46—48
> Holstein'sche . . . . .	3017*	46
> Jurany's Viktoria . . . . .	301	47
> Kronen- . . . . .	302*	47—48
> Vertical- . . . . .	3014*—3017*	69—71
Buttermesser . . . . .	351—352	51
Buttermilchpumpe . . . . .	3021	77—78
Buttern, Das . . . . .	—	43
Butterpressen . . . . .	1991	112
Butterprüfungsapparat . . . . .	789*	170
Butterroller . . . . .	350*	53
Buttersieb . . . . .	336*—341	53
Butterspateln . . . . .	342*—345	53
Butterspatelmesser . . . . .	361*	116
Butterstecher . . . . .	1999*	116
Butterstempel . . . . .	336*—341*	116, 51
Butthermometer . . . . .	782*	54
Buttertrog . . . . .	313*	52
Butterversandt-Schachteln . . . . .	652	150
> Kisten . . . . .	—	151
Butterwaagen . . . . .	1993*	113
Butterwanne, fahrbar . . . . .	1990	112
Butterwannen . . . . .	1990*	112
Butterwasserprüfer . . . . .	722*, 754*	161
Butyrometrie, Acyd-Butyrometer . . . . .	711*—775*	159—164
Butyrometer, Ersatztheile zu den . . . . .	723—746—765	161—163
<b>Centrifugenöl . . . . .</b>	8910	14, 206
Cimente . . . . .	1963*	106
Condensationstöpfe . . . . .	859*—862*	194—195
Condensator (Streckeisen-Hohlscheiben) . . . . .	408—420	119—122
Consollager-Sellers . . . . .	889*	204
Cremometer . . . . .	796*	171
Cylinder-Berieselungskühler . . . . .	310*	48—49
Cylinder-Vorwärmer . . . . .	309*	46
<b>Dachentlüfter . . . . .</b>	1123—1124	236
Dampfcylinderöl . . . . .	891 f—g	206
Dampfdruck-Reducierventile . . . . .	866—867	197—198
Dampfentwässer . . . . .	859*—862*	191—195
Dampfentwickler . . . . .	834*—836*	184
Dampfentwickler, Nebentheile zu den . . . . .	837—841	184
Dämpfer, Viehfutter- . . . . .	237*—240*	31
Dampferzeuger . . . . .	—	—
Dampfheizungen, Einrichtung von . . . . .	—	215—216
Dampfkessel . . . . .	810*—821*, 827	182
Dampfmotore . . . . .	801*—804	177—182
Dampfpeifen . . . . .	865*	196—197
Dampfstrahlanwärmer . . . . .	873*	199—200
Dampfturbinen . . . . .	845*—847*	185
Decimalwaage . . . . .	2000*	113
Dichtungsmaterialien . . . . .	8061—8062	207
Doppelmühlen . . . . .	235—236	31
Doppelsiebe für Milchbassin . . . . .	1935*	99
Druckpumpen . . . . .	8001*—8003*	208—210
Düngermesser . . . . .	257*	34
Duplicatkessel . . . . .	507	129

Bei Bestellungen ist Angabe der Artikel-Nummer erwünscht. — Die mit \* versehenen Artikel sind mit Abbildung versehen.

# Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

	Artikel- Nummer	Seite
Dynamoöl . . . . .	891 <i>d</i>	206
Dynamos . . . . .	849	188—189
<b>Eimer-, Tränk-</b>		
Eingebeflaschen . . . . .	253—255	34
Einlaufgitter . . . . .	285*	37
Einlaufseiher . . . . .	1126*	237
Eisbüchsen . . . . .	205	21
Eiskästen . . . . .	1951*	104
Eismaschinen . . . . .	1950*	103
Elektrisches Licht . . . . .	—	219—222
Elektromotoren . . . . .	—	227—228
Emaillfarbe . . . . .	848*	188—189
Entrahmungsmaschinen . . . . .	1148	238
Entwässerer für Dampf . . . . .	11—21	3—14
Enzenberger, Melkeimer . . . . .	859*—862*	194—195
Erhitzer, Regenerativ . . . . .	1955*	104
Excelsior-Tinctur . . . . .	3010	65
	651	149
<b>F</b>		
Fassbürsten . . . . .	661	152
Fenster . . . . .	1110—1116	235—236
Fenstergitter . . . . .	1117—1119	235—236
Fettbestimmung der Milch . . . . .	700	158
Feuerung, Käserei . . . . .	508*—510*	130—132
Filter . . . . .	3026—3069	78—82
Flaschen-Füllmaschinen . . . . .	—	82
Flaschen für Laboratorien . . . . .	799*	—
Flaschenreinigungs-Apparat . . . . .	3075—3076	85
Flaschenreinigungs-Anlage . . . . .	3077	85
Flascher-Sterilisator . . . . .	3012	67—68
Fliesenplatten . . . . .	—	238
Flieten . . . . .	269—271	35
Flügelpumpen für Milchkühler . . . . .	311*—312*	49—50
Flurplatten . . . . .	—	238
Fohlensäuger . . . . .	244*	33
Formmaschine . . . . .	529—531*	138—139
Fragebogen für Kühlanlagen . . . . .	—	223—224
Fragebogen für Molkereianlagen . . . . .	—	255—258
<b>G</b>		
Gasöl . . . . .	1045	231
Gerber's Acyd-Butyrometrie . . . . .	{ 711*—718* 721*—768*	159—164
Gestelle zu den Milchbassins . . . . .	1936	99
Gewichtssätze . . . . .	2001	113
Girard'sches Rahmgefäß . . . . .	1957*	105
Glockengöpel . . . . .	850—851	190—191
Gummischläuche . . . . .	8015—8016	213
Gummistopfen . . . . .	724	161
Gussander'sche Schüsseln . . . . .	1952	103
<b>H</b>		
Haarsiebe . . . . .	346*—349*	53
Handmühle »Excelsior« . . . . .	233—234	30
Heumesser . . . . .	257*	34
Hochdruckerhitzer . . . . .	842*—844*	185
Hohlscheiben-Condensator . . . . .	408—420	120—122
Holstein'sche Buttermaschine . . . . .	3017*	46

Bei Bestellungen ist Angabe der Artikel-Nummer erwünscht. — Die mit \* versehenen Artikel sind mit Abbildung versehen.

# Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

	Artikel- Nummer	Seite
Instrumente, Thierärztliche . . . . .	261—273	35
Injectoren . . . . .	870—872	199
Jalousien . . . . .	1121	236
Kälber-Saugapparat . . . . .	241*—244*	31—33
Kältemaschinen . . . . .	—	219—221
Käseautomat . . . . .	514	133
Käsefarbe . . . . .	1201—1202	148
Käseformen . . . . .	541—549	140
» (für Fromage de Brie) . . . . .	548*	140
» (für Limburger) . . . . .	549*	140
Käseharfe . . . . .	554*	141
Käselab-Extract . . . . .	1205—1206	149
» Pulver . . . . .	1203	148
» Tabletten . . . . .	1204	149
Käsekessel . . . . .	501*—504*	127—128
Käsemaschinen . . . . .	532—540	139—140
Käsematten . . . . .	547	140
Käsepressen . . . . .	516—518* 519*—523	134—136
Käsequirl . . . . .	551*	141
Käseschaber . . . . .	553*	141
Käseschwert . . . . .	552*	141
Käsereifen . . . . .	546*	140
Käseifeuerung . . . . .	508*—509*	130—132
Käsesalztische . . . . .	513*	133
Käsespanntische . . . . .	511*	132
Käsethermometer . . . . .	782*	54
Käsetische . . . . .	512*	133
Käsetücher . . . . .	561*	142
Käseversandtkisten . . . . .	—	151
Käsewaagen . . . . .	1993*	113
Käsewannen . . . . .	505*	128—129
Käsewannen, Metall . . . . .	506*	129
Kannenabtropf-Gestell . . . . .	1983*—1988*	111
Kannen für Milch . . . . .	—	106—109
Kannenspülbock . . . . .	1981*	111
Kannen-Sterilisator . . . . .	3012*	167—168
Kaltwasserbassin . . . . .	899*	214—215
Kaseinkessel . . . . .	—	129
Kellerthüren . . . . .	1120	236
Kesselduplicat . . . . .	507	129
Klauenscheere . . . . .	282*—284*	37
Klauenzange . . . . .	283	37
Klystierspritze . . . . .	279*—281	36
Klinkerplatten . . . . .	—	238, 24—25
Knetmaschinen . . . . .	519*—527	137—138
Knetbretter . . . . .	303*—304*	51
Kneten der Butter . . . . .	—	43
Kraftmotore . . . . .	—	177—192
Kronen-Milchkannen . . . . .	1969*	107
Kronen-Buttermaschinen . . . . .	302*	47—48
Kuhstallspritzen . . . . .	228*	29
Kühler, Berieselungs- . . . . .	310*	48—49
Kühlapparate . . . . .	310*, 1925—1926	95—96
Kurmilch-Kanne . . . . .	1972*	108
Kühlbassin für künstl. Kühleinrichtung . . . . .	—	74
»    »    Milch . . . . .	—	74
»    »    Rahm . . . . .	—	74

Bei Bestellungen ist Angabe der Artikel-Nummer erwünscht. — Die mit \* versehenen Artikel sind mit Abbildung versehen.

# Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

	Artikel- Nummer	Seite
Laboratoriums-Einrichtungen . . . . .	—	155—172
Lactodensimeter . . . . .	786*—787*	155—170
Lactoskop, Das . . . . .	778*	165—166
Lager . . . . .	888—889*	203—204
Lampen . . . . .	1041*—1044*	230—232
Lancette, Aderlasslancette . . . . .	268*	35
Laternen (Stall-) . . . . .	258*—259*	34
Locomobile . . . . .	828*—832*	182—193
Lubricatoren . . . . .	875	200—201
Luftgasbeleuchtung . . . . .	—	229—231
Lyra, holländisch . . . . .	555*	141
<b>M</b> agermilchvertheiler . . . . .	3084*—3085*	90
Mahlmühlen . . . . .	229*—232*	30
Manometer . . . . .	852*	191—192
Margarimeter . . . . .	789*	170
Maschinenfett . . . . .	891 <i>i, k</i>	206
Maschinenöl, AA, AAA . . . . .	891 <i>a, b</i>	206
Melkbüffel . . . . .	1953*	104
Melkeimer . . . . .	1955*	104
Melkgarnitur . . . . .	227	28—29
Melkröhrchen . . . . .	277*	36
Melkstuhl . . . . .	256*	34
Melkwaagen, Probe- . . . . .	219—227	26—28
Messingplättchen mit Namen . . . . .	1968	107
Metallkäsewanne . . . . .	506*	109
Mikrometer . . . . .	779*	167
Mikrosol . . . . .	1156	238
Milchbassin, Gestelle zu den . . . . .	1936	99
Milchbehandlung . . . . .	—	39—54
Milcherhitzer . . . . .	—	44—45, 57, 68
Milcherhitzung, Regenerativ- . . . . .	—	64—66
Milchfettbestimmung . . . . .	700	158
Milchfilter . . . . .	3026*—3038*	78—79
> kombiniertes . . . . .	3061	81
> Schreiber's kleine . . . . .	3065—3067	82
> Simplex . . . . .	3062—3064	82
Milchkammer-Thermometer . . . . .	783	54
Milchkatheter . . . . .	278*	36
Milchkannen, Normalkannen . . . . .	1967*	107
> Kronen- . . . . .	1969	107
> Baby- . . . . .	1970	108
> Transport- . . . . .	1971	108
Milchkühler, Flügelpumpen für . . . . .	311*—312*	48—50
> . . . . .	1901*—1923*	93—95
Milchkühlbassin . . . . .	910	221
Milch, Prüfung der . . . . .	—	156—157
Milchmass mit Schwimmer . . . . .	1947*	102
Milchständer . . . . .	1939*	100
> Deckel zu den . . . . .	1940*	100
> Massstäbe zu den . . . . .	1941*	100
> mit Schwimmer . . . . .	1942*	101
Milchsatten . . . . .	1949*	103
Milchschüssel . . . . .	1949*	103
Milchverkaufsständer . . . . .	1976*—1977*	109—110
Milchwaagen . . . . .	3078—3085	86—90
Mischmaschinen . . . . .	525*—527*	137—138
Mischventile . . . . .	863*	196
Mödel . . . . .	512*	133

Bei Bestellungen ist Angabe der Artikel-Nummer erwünscht. — Die mit \* versehenen Artikel sind mit Abbildung versehen.

# Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

	Artikel- Nummer	Seite
Molkereianlagen (Fragebogen) . . . . .	—	Abth. XIV
Molkereibürsten . . . . .	660*—662	152
Molkereibuchführung . . . . .	1310—1357	Abth. XIII
Mörser mit Pistill . . . . .	730	161
Muffen . . . . .	8010*	212
Muscheln, Pferde- . . . . .	213	24
Mühlen . . . . .	229*—236	30—31
Nitratprüfer . . . . .	777*	168
•Normal-Milchkannen . . . . .	1967*	107
Nummern, Brenn- . . . . .	295	38
<b>O</b> bersbehandlung . . . . .	—	41
Ölabfüllapparate . . . . .	893	206
Ölkannen . . . . .	894*—896	206
Ölreinigungsapparate . . . . .	893	206
Oliven-Maschinenöl . . . . .	891 e	206
Ohrmarken . . . . .	—	38
Ohrzangen . . . . .	—	38
<b>P</b> appschachteln für Käse . . . . .	1210*	150
Pasteurisir-Apparate . . . . .	(3001 p—3003 p) ( 3006—3008 )	60—62
Pearson's Schmierapparat . . . . .	877*	201
Pergamentpapier . . . . .	354*—355	151, 154
Pessarium . . . . .	276*	36
Petroleum . . . . .	891 r	206
Pfeifen für Dampf . . . . .	865*	196—197
Pferdemuschel . . . . .	213*	24
Pipetten . . . . .	725—728	161
Plombierzangen . . . . .	1979	111
Probemelkwaagen . . . . .	219—224	27—28
Probierhähne . . . . .	856*	193
Productenwaage . . . . .	729	161
Prüfung der Milch . . . . .	—	156—157
Psychrometer . . . . .	792*	171
Pumpen . . . . .	8001—8004	208—211
Pumpwerke . . . . .	8004	211
<b>Q</b> uargbrecher . . . . .	550*	141
Quargeimer . . . . .	559	142
Quargknetmaschinen . . . . .	525*—527	137—138
Quargmühlen . . . . .	524*	137
Quargquirl . . . . .	551*	141
<b>R</b> ahmbassins . . . . .	3009	73
Rahmbearbeitung . . . . .	—	39—54
Rahmgefäss, Girard'sches . . . . .	1957*	105
Rahmheber . . . . .	3023*	77
Rahmkippbassins . . . . .	3021*	74
Rahmkühlbassins . . . . .	920	221
Rahmkühler . . . . .	1901*—1903*	93
Rahmpasteure . . . . .	3007*	62
Rahmsäuerungsbassins . . . . .	3019	73
Rahmsäuerungstonne . . . . .	3020	73
Reducierventile . . . . .	866—867	197—198

Bei Bestellungen ist Angabe der Artikel-Nummer erwünscht. — Die mit \* versehenen Artikel sind mit Abbildung versehen.

# Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

	Artikel- Nummer	Seite
Reductions muffen . . . . .	8011*	212
Regenerativ-Erhitzer . . . . .	3010*	64—65
Regulier-Bassins . . . . .	204	21
Reserveduten . . . . .	241a	33
Riemen . . . . .	8062	208
Riemenscheiben . . . . .	890*	204
Rinderbarren . . . . .	210*—212*	24
Röhren . . . . .	8005*—8009*	211—212
Röhren-Milchkühlapparate . . . . .	{ 1908*—1914* } { 1917*—1923* }	94
Rüböl . . . . .	891* p	206
Rührer . . . . .	739	—
Rührwerke für Käseereien . . . . .	515*	133—134
Ruthen zum Reinigen der Milchgeschirre . . . . .	663*	152
<b>Säureentwickler . . . . .</b>	603—604	147—148
Säureteller . . . . .	737	161
Saugapparate . . . . .	241*—244*	31—33
Saugpumpen . . . . .	8001*—8003*	208—209
Scheibemühlen . . . . .	233—236	30
Schläuche . . . . .	8015*—8017*	212—213
Schlauchgewindestützen . . . . .	8019	213
Schlauchgewindemuffen . . . . .	8020	213
Schlauchverschraubungen . . . . .	8018	213
Schlundröhre . . . . .	266	35
Schlundsonde . . . . .	265	35
Schmierapparat, Pearson's . . . . .	877*	201
Schmierbüchsen . . . . .	885, 887	202
Schmierhahn . . . . .	876	202
Schmiervasen . . . . .	879*—880*	202
Schmiervorrichtungen . . . . .	—	200—202
Schnellzeiger-Waagen . . . . .	223*—224*	27
Schnüre . . . . .	—	208
Schöpfkeilen . . . . .	556*	141—142
Schrotmühlen . . . . .	229*—232*	30
Schrubber . . . . .	644*	152
Schwimmerventile . . . . .	—	214
Sechter . . . . .	—	104
Selbststöler . . . . .	881*—884	202
Sellers Wand-Consollager . . . . .	889*	204
Separatoren, Bedienung der . . . . .	—	13—14
Separatoren, für Handbetrieb . . . . .	11—21*	9
> Kraftbetrieb . . . . .	25*	11—23
> -Öl . . . . .	891	14
> Rentabilität der . . . . .	—	3—4
> -Ständer . . . . .	22*	10
Sterilisier-Apparate . . . . .	3011*—3013*	67—68
Sicherheits-Ventile . . . . .	857*—858	193—194
Siebe . . . . .	346—349*, 1956	53, 104
Sinkkasten . . . . .	1127	237
Soxhlet'scher Apparat . . . . .	700*—710	158
Spanntische, Käse- . . . . .	511*	132
Speisepumpen . . . . .	869*	198
Speiseventile . . . . .	864*	196
Spirituslampe . . . . .	734	161
Spritzrohre . . . . .	8021	213
Spritzschläuche . . . . .	8017*	213
Ständer für Milchrinnen . . . . .	1966 a*—1966 b*	106

Bei Bestellungen ist Angabe der Artikel-Nummer erwünscht. — Die mit \* versehenen Artikel sind mit Abbildung versehen.

# Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

	Artikel- Nummer	Seite
Stanniol-Zinnfolio . . . . .	1211	151
Stalleinrichtungen . . . . .	—	25—38
Stallpumpen . . . . .	228*	29
Stallventilation . . . . .	—	25
Stallwaagen . . . . .	214*—227	25—28
Stallwirtschaft, Bedeutung der . . . . .	—	17—19
Staufferbüchsen . . . . .	885	202
Stege eiserne . . . . .	1938*	99
Sternkühler . . . . .	1948*	102
Stroh-Messer . . . . .	257*	34
Süßrahmbutter, Bereitung der . . . . .	—	42
Swartz'sches Aufrahmgefäß . . . . .	1943*	101
» » Deckel zu dem . . . . .	1944*—1946*	101—102
Tafelwaage . . . . .	1995*	113
Tätowierzangen . . . . .	294	38
Themann'sches Sieb . . . . .	1956	104
Thermometer . . . . .	736, 780—781	161, 54, 38
» Butter- . . . . .	782*	54
» Käse- . . . . .	782*	54
» Milch- . . . . .	781	54
» Milchkammer- . . . . .	783	54
» Molkerei- . . . . .	780*	54
» Stall- . . . . .	783*—784*	38
Thierärztliche Instrumente . . . . .	261—273	35
Tornister für Milch . . . . .	1982	109
Trachtenzwinger . . . . .	274*	35
Tränkeimer . . . . .	253*—255*	34
Tränkgefäße . . . . .	202*—203*	21
Transmissionswellen . . . . .	886	203
Transport-Milchkannen . . . . .	1971	108
Transportwagen, Milchkannen auf . . . . .	1978	110
Treibriemen . . . . .	8062	208
Treppenvorwärmer . . . . .	308*	45—46
Trocar . . . . .	261—264	35
Trottoirplatten . . . . .	—	238
Truhen . . . . .	1122	236
Turbinen, Dampf- . . . . .	845*—847*	185
Twist . . . . .	—	206
Vaseline, Huffett- . . . . .	891 l	206
» Rostschützendes . . . . .	891 m	206
Ventilation der Ställe . . . . .	—	25
Ventilationsrohre . . . . .	1125*	237
Ventile . . . . .	8022—8045	213
» Milch- . . . . .	863*	196
» Speise- . . . . .	864*	196
Versandtschachtel, Butter- . . . . .	652	150
Verbandtaschen . . . . .	286*—290	37
Verschlusskappen . . . . .	8013*	212
Verschlussstopfen . . . . .	8014	212
Viehfutter-Dämpfer . . . . .	237*—240*	31
» Topf zum Kochen des . . . . .	245*—252	33
Viehscheere . . . . .	293*	38
Viehställen, Einrichtung von . . . . .	209*	23
Viehtränken . . . . .	202*—206*	21
Viktoria-Buttermaschinen . . . . .	301	47

Bei Bestellungen ist Angabe der Artikel-Nummer erwünscht. — Die mit \* versehenen Artikel sind mit Abbildung versehen.

## Molkerei-Maschinenfabrik Carl W. Jurany, Wien.

	Artikel- Nummer	Seite
Vollmilch-Pasteure . . . . .	3006*	61—62
Vorfallbandage . . . . .	275*	36
Vorwärmer für Milch . . . . .	306—309, 3001	44—45, 57—60
(Treppenvorwärmer) . . . . .	308	45—46
<b>Waagen</b> . . . . .	—	25—28
» für Butter und Käse . . . . .	1993*	113
» Milch- . . . . .	—	25—28
Wagen-Schmiere . . . . .	891	206
Wäschen für Kies . . . . .	3068—3069	82
Wandconsollager . . . . .	889*	204
Wandkäsepressen . . . . .	516	135
Warmwasserbassins . . . . .	900	215
Wasserbad . . . . .	732	161
Wasserstandsanzeiger . . . . .	874	200
» . . . . .	868	198
Wasserstaub-Ventilation . . . . .	569*—574*	142—143
Wasserversorgungs-Anlagen . . . . .	208—209	22—23
Wechselfilter . . . . .	3048—3060	81
Wechsel und Ventile . . . . .	8022—8045	213
Wellen für Transmissionen . . . . .	886	203
<b>Zangen, Tätowier-</b> . . . . .	294	38
<b>Zinnfolio, Stanniol-</b> . . . . .	1211	151



Bei Bestellungen ist Angabe der Artikel-Nummer erwünscht. — Die mit \* versehenen Artikel sind mit Abbildung versehen.

# Verkaufs-Bedingungen.

**Bei Bestellungen** wolle man das Gewünschte nach Grösse und Anzahl genau bezeichnen und immer die Nummer des Artikels (Art.) angeben. Ferner bitte ich um genaue Angabe der Bestimmungsstation und um Nachricht, ob das Bestellte per Post, Bahn (Eil- oder Frachtgut) oder Schiff gesandt werden soll; andernfalls expediere ich nach eigenem Ermessen.

**Die Preise** verstehen sich in Kronenwährung ab Fabrik Wien, bei Zahlung binnen 30 Tagen vom Datum der Factura mit 2% Sconto. Separatoren per netto Cassa ohne Sconto. — Bei grösseren Bestellungen gelten besondere Vereinbarungen. Jedenfalls ist ein Drittel des Betrages bei Bestellung zu entrichten und der Rest, wenn nicht anders geregelt, bei Empfang der Ware. — Sendungen bis zu K 50.— werden in der Regel, der Einfachheit halber, per Nachnahme expediert. — Specielle Wünsche betreffs der Zahlungsbedingungen werden thunlichst berücksichtigt.

**Der Versandt** erfolgt auf Kosten und Gefahr der Besteller. Die nöthige Verpackung wird in meiner Fabrik sorgfältig ausgeführt und zum Selbstkostenpreise berechnet. — Die mir zur Reparatur eingesandten Maschinen expediere ich, wenn nicht anders vorgeschrieben, per Post oder als Eilgut.

**Garantie.** Ich leiste auf die Dauer eines Jahres derart Garantie, dass ich alle nachweisbar infolge fehlerhafter Construction oder schlechten Materials entstehenden Fehler auf meine Kosten behebe. Für durch unrichtige Behandlung oder während des Transportes entstandene Schäden hafte ich jedoch nicht.

**Die Montage** meiner sämtlichen Maschinen übernehme ich auf Wunsch durch meine Monteure und berechne, wenn nicht anders vereinbart, neben den Reisekosten jeden Arbeits-, Aufenthalts- und Reisetag mit K 10.—. Ausserdem ist dem Monteur freies Quartier zu gewähren.

**Reclamationen** können nur innerhalb 8 Tagen nach Empfang der Ware berücksichtigt werden.

**Anderungen** der Preise und Constructionen meiner Fabrikate behalte ich mir jederzeit vor.

|| *Es wird ausdrücklich ersucht, den gewünschten Gegenstand deutlich zu bezeichnen* ||  
|| *und stets die Artikel-Nummer anzugeben.* ||

**== Frühere Preise treten hiermit ausser Kraft. ==**















637 Q310 c.1

Moderne Milchwirtschaft



087 305 376

UNIVERSITY OF CHICAGO