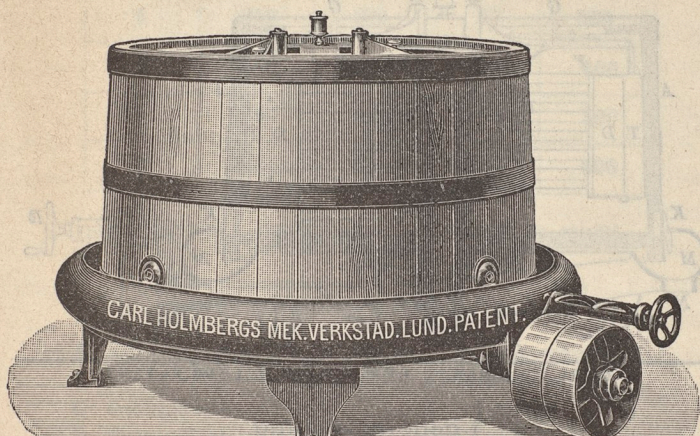


BESKRIFNING OCH BRUKSANVISNING

TILL

ALFA MASKINKERNAN.



Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2013



National Library
of Sweden

TELEGRAFADRESS: HOLMBERGS, LUND.



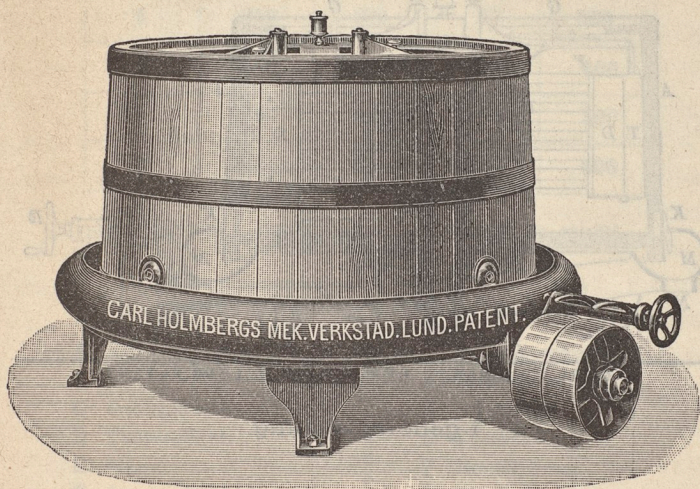
November 1896, 1000 ex.

1896

BESKRIFNING OCH BRUKSANVISNING

TILL

ALFA MASKINKERNAN.



CARL HOLMBERGS MEK. VERKSTAD
LUND.

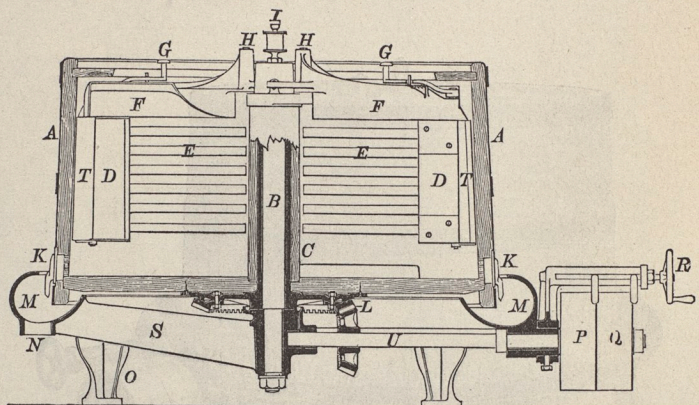
TELEGRAFADRESS: HOLMBERGS, LUND.



November 1896, 1000 ex.

1896

Alfa kernen för maskinkraft



CARL HOLMBERGS MEK. VERKSTAD. LUND. PATENT.

i genomskärning.

Prisbelönt vid 18 Allmänna Svenska Landtbruksmötet
i Malmö 1896.

Alfa Maskinkernorna

tillverkas i följande storlekar:

Nummer	Totalrymd	Remskif-		Pris Kr.
	Liter	Diameter	Bredd	
5	250	300	70	300
6	450	300	95	400
7	700	300	110	500
8	950	300	135	600

Hastigheten å remskifvorna 170 hvarf pr minut.

Beteckning af delarne.

A Kerncylindern.

B Axeln.

C Bottenslåar.

D Tvärstycket.

E Slåar.

F Armar för billarne.

G Häfstänger.

H Tappar för billarne.

I Smörjkopp.

K Ventiler.

L Konisk vexel.

M Kåpan.

N Afloppsör.

O Fötter.

P Remskifvor.

R Remledare.

S Stativet.

T Billar.

U Utvexlingsaxel.

Reservdelar till alla storlekarne af Alfa Maskinkernan
finnas ständigt på lager.

Alfa Handkernor enligt särskild priskurant.

Beskrifning och Bruksanvisning

till

Alfa Maskinkernan.

Medan separatorerna under de senaste åren nått sin fulländning, har deremot de sedan många år tillbaka använda kernorna icke undergått afsevärda förbättringar. Visserligen hafva en mängd olika konstruktioner framkommit, men i allmänhet hafva desamma snarare inneburit försämringar än framsteg. Med den utveckling och betydelse mejeriskötseln numera fått, hafva emellertid förenklade och förbättrade kerningsmetoder länge varit ett önskningsmål. Redan länge hafva vi ock haft vår uppmärksamhet riktad åt detta håll, men det är först efter förvärfvandet af australienske mejerimannen R. E. Ewendens patent å en af honom uppfunnen kerningsmetod som vi nu blifvit i tillfälle att i marknaden utföra en kerna af ny typ, den s. k. Alfakernan, hvilken efter af oss företagna noggranna undersökningar visat sig öfverlägsen hittills begagnade kerningsapparater och i besittning af åtskilliga goda egenskaper, som äldre kernor sakna.

Alfa kernan är patenterad öfver hela världen och innehafva vi ensam tillverkningen af maskinkernorna för Skandinavien.

Alfa
nemligen s
Stativ
upprättståe
roterar. Å
(U), i hv
med sin re
kernan drif
konisk vexe
cylindern.
gjuten rämn
(K) borttrin
(N) bortle
fastsatta låg
Kern
eller en ax
för axeln
sedd med
ett större
användas v
upp ur ker
Kerncylind
genom en
äro afsedda
finnes en sil
den borttrin
enkelt hand
af kerncyl

Beskrifning.

Alfakernan för maskinkraft består af 3:ne väsentliga delar, nemligen stativet, kerncylindern och de s. k. billarne.

Stativet (*S*) af gjutjern är i centrum försedd med en upprättstående axel (*B*), omkring hvilken kerncylindern (*A*) roterar. Å stativets undre del är anbragt en horisontel axel (*U*), i hvars yttre ände de lösa och fasta remskifvorna (*P*) med sin remledare (*R*) äro fästade, och genom hvilka skifvor kernan drifves. I axelns andra ände vid stativets midt är en konisk vaxel (*L*), genom hvilken kraften öfverföres till kerncylindern. Rundt om stativet löper en med detta samman-gjuten ränna (*M*), afsedd att uppfånga den genom ventilerna (*K*) borttrinnande kernmjölken, hvilken sedermera genom röret (*N*) bortledes. Hela stativet hvilar på 4 i omnämnda ränna fastsatta låga fötter (*O*).

Kerncylindern (*A*) af ek, har i midten ett centrumsrör eller en axelhylsa, klädd med trä, hvilken tjenstgör som lager för axeln (*B*). Kerncylindern är upptill öppen, endast försedd med en smalare ring. Ett löst blecklock, försedt med ett större hål i midten, medföljer. Detsamma är afsedt att användas vid kerningens början för att hindra grädden stänka upp ur kernan innan den ännu genom bearbetningen tjocknat. Kerncylindern är nedtill försedd med ventiler (*K*), hvilka genom en enkel vridning kunna öppnas och stängas och hvilka äro afsedda för kernmjölkens aflägsnande. Inuti dessa ventiler finnes en sil af trä afsedd att förhindra smörkulorna att medfölja den borttrinnande kernmjölken. Dessa ventiler kunna genom ett enkelt handgrepp lätt löstas i och för rengöring. I botten af kerncylindern äro slutligen anbragta 2:ne lätt löstagna

slåar af trä (*C*), hvilka tjena att befordra gräddmassans inryckande i rotationen.

Billarne (*T*) äro kilformiga tråklossar, hvilka äro fästade vid gjutjernsarmarne (*F*), medan dessa senare i sin ordning äro upphängda i tapparne (*H*). Vid billarne äro fästade de rörliga grindar, hvilka utgöras af tvärstycket (*D*) och slåarne (*E*). Medelst häfstängerna (*G*) kan tvärstycket (*D*) med slåarne (*E*) vridas i hvilken vinkel som helst och kan man dy-medelst inställa slåarne för en mer eller mindre stark bearbetning af grädden. Kerningsarbetet verkställes nemligen sålunda att då kerncylindern sättes i rörelse äfven gräddmassan kommer i rotation, hvarvid den oafbrutet klyfves af slåarne och tvingas mot cylinderns medelpunkt. På grund af sin tyngd faller grädden till botten vid centrum, men den fattas här ånyo af centrifugalkraften, pressas ut mot periferien och klyfves kontinuerligt af slåarne. Under detta kretslopp blir grädden synnerligt väl och likformigt bearbetad utan att piskas.

Bruksanvisning.

Uppställning. I fall golfvet är någorlunda stadigt, ställes kernan direkt på detsamma och fästes endast medelst bultar genom hålen i fötterna. Före igångsättningen ihålles olja (bäst är separatorolja af vanligt slag) i smörjkoppen (*I*) samt å de begge lagren till axeln (*U*) och lösskifvan (*P*), hvarefter armarne (*F*) med sina tvärsåar och billar hängas på sina resp. tappar (*H*).

Före begagnandet bör cylindern och billarne sköljas med varmt och kallt vatten som sedermera lätt aflägsnas genom

att öppna ventilen (K) och sätta kernan i sakta rotation. Sedan kernan sålunda sköljts, påfylls den grädde, som skall kernas, hvarvid iakttages att kvantiteten deraf ej öfverstiger kerncylinderns halfva rymd.

Användning. Grädde, vare sig söt eller syrad, behandlas före kerningen på öfligt sätt. Den för kerningen lämpligaste temperaturen har vid olika årstider vexlat mellan $10-12^{\circ}$ C. Grädden bör emellertid ej vara alltför tunn; det är lämpligast om den utgör $10-12\%$ af motsvarande mjölmängd. (Med Alfaseparatorerna kan grädde af denna tjocklek med lätthet uttagas).

Kernorna drivas med en normalhastighet hos remskifvorna af 170 hvarf pr. minut.

Genom den öppna kerncylindern kan man särdeles lätt och väl öfvervaka kerningsförloppet och iakttaga den tidpunkt, då smörkulorna blifva synliga för ögat. När detta inträffar bör all den grädde, som under arbetet möjligen kastats upp på armarne och axelhylsan noga nedspolas med vatten af omkring 10° C. Denna spolning låter sig lätt utföras, utan kernans afstannande och sker bäst medelst en gummislang från mejeriets vattenbehållare eller annat upphöjdt kärl.

Så snart smörbildningen börjat, bör kernans hastighet något minskas och ju längre kerningsprocessen fortskrider med desto saktare fart bör kerncylindern framdrivas genom successiv förflyttning af remledaren. Efter smörets framträdande bör en riklig mängd vatten af lämplig temperatur insläppas i kernan på sätt som nyss sagts. Vattenspolningen gör att smöret blir fast och väl skiljer sig från kernmjölken. Kerningen avslutas då smörkulorna äro af likformig, lagom storlek och inga smärre sådana äro synliga.

På grund deraf att kerningsprocessen under hela tiden lätt kan öfverskådas, är faran att öfverkerna smöret med alfakernan betydligt mindre än med andra kernor. Under kerncylinderns sakta kringdrifvande mot slutet af kerningsprocessen, ställer sig smöret såsom lättast invid centrum och undandrager sig billarnes bearbetning, hvaremot den tyngre kernmjölken pressas ut mot pereferien och underkastas fortsatt kerning. På grund af detta sätt för gräddens bearbetning kan en ytterst noggrann utkerning och det högsta smörutbyte ernås.

Då kerningen är afslutad, upplyftes billarne med sina armar och spolas fria från möjligen vidhäftande smörpartiklar. Sedan öppnas ventilerna (K) och kerncylindern sättes i långsam rotation, då kernmjölken afgår. Den uppfångas i rännan (M) och bortledes genom röret (N). Önskar man behandla smöret med vatten eller skummjolk, kan detta ske synnerligen bekvämt, genom pågjutning i kerncylindern och dess tömmande liksom nyss beskrifvits.

När kernmjölken blifvit aflägsnad, upptages smöret ur kernan med en lämplig spade e. d. och kan direkt undergå behandling på ältningsmaskinen.

Rengöring. Alfakernan är särdeles lätt att rengöra. Detta sker på vanligt sätt genom sköljning med kallt vatten samt derefter skrubbnings med varmt vatten och rotborste. Sodalösning och kalkvatten begagnas i vanlig ordning. Ventilerne böra efter hvarje kerning isärtagas och dess skilda delar noga rengöras.

Alfakernans fördelar.

1. Utkernar grädden fullständigare än andra kernor och lemnar på grund deraf högre smörutbyte.
2. Alla skadliga gaser, som utvecklas i grädden, utdrifvas under kerningens gång och smöret erhåller därför bättre arom och större hållbarhet.
3. Kerningsförloppet kan från början till slut bekvämt öfverskådas utan att kernan behöfver stannas.
4. Öfverkerning är mindre att befara än med andra kernor.
5. Smöret kan lätt och bekvämt tvättas utan att behandlas i särskildt kärl.
6. Efter tvättningen kan öfverskott af fuktighet utpressas utan att smörkulornas form i någon som helst grad behöfver skadas.
7. Tjockare grädde kan med fördel kernas, hvarigenom arbetet vid kerningen förminskas.
8. Betydligt mindre kraft tages i anspråk.
9. Drifkraften är så anordnad, att inga öfverhängande remmar förekomma, genom hvilka orenlighet ofta öfverföres till smöret.
10. Kernan är synnerligen lätt att rengöra och kan svårigen komma i olag.

Intyg öfver Alfa kernan.

Sedan den s. k. Alfa kernan, å hvilken Carl Holmbergs Mek. Verkstad i Lund, erhållit patent, under en längre tid arbetat i härvarande andelsmejeri få vi rörande densamma afgifva följande intyg:

Denna kerna som till sin idé hufvudsakligen skiljer sig från de hittills brukliga s. k. Holsteinska kernorna derigenom att kernan roterar under det risen stå stilla, har visat sig ega följande framstående fördelar.

1. Derigenom att kernan är öppen lemnas tillfälle för den som tillser kerningen, att städse följa kerningsprocessen och kan därför ej utan slarf ifrågakomma s. k. öfverker-ning, hvarjemte under kerningen bildade gaser kunna fritt afdunsta utan att skada grädden eller smöret.
2. Har den visat sig städse kerna mycket renare och lemnar sällan mera än 0,22 procent fett i kernmjölken.
3. Kan man genom begagnande af en sinnrik anordning aflägsna kernmjölken från smöret i kernan, hvadan detta senare kan upphettas ur kernan utan begagnande af smörsilar, och
4. Är den ofantligt lätt att rengöra och ytterst lättgående.

Den här använda kernan är af storleken N:o 7 och kernar med ofvannämnda resultat intill 300 liter grädde samt har visat sig mycket mera lättskött än de gamla kernorna. — Genom den låga fetthalt denna kerna lemnar i kernmjölken har den på kort tid betalt kostnaden för utbytet af de gamla kernorna. Hör den 24 mars 1896.

Carl L. Burrau,

Ordf. och verkst. direktör i
Hörs mejeriförening.

Olof Persson,

Mejeriföreståndare i Andels-
mejeriet i Hör.



LUND 1896,

BERLINGSKA BOKTRYCKERI- OCH STILGJUTERI-AKTIEBOLAGET.