

MOES Nicolas

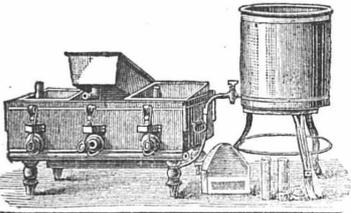
(1844 - 1918)

Roodt-sur-Ell

Addendum

Advertising ¹

Moes'scher Milchkühl-Apparat.



Patentirt
in allen Ländern.
Prämirt
auf den
Ausstellungen
von
Luxemburg,
Ettelbrück und
Namür.

Schnelles und rationelles Ausrahmen (10–15 Stunden),
bequemes und reinliches Entrahmen, daher absolute Rein-
lichkeit. Die Milch bleibt süß erhalten.
Durch dieses Verfahren wird 20–25 Prozent Butter
mehr gewonnen und übersteigt der Preis dieser Butter den
gewöhnlichen Marktpreis um 20–25 Centimes.
Cataloge und Preiscurante werden auf Anfragen gratis
zugeschickt vom Erfinder

N. MOES,
Mechaniker zu Redingen a. d. Attert.
Vor Nachahmung wird gewarnt.

Moes'scher Milchkühl-Apparat.

Patentirt in allen Ländern.

*Prämirt auf den Ausstellungen von Luxemburg,
Ettelbrück und Namür.*

*Schnelles und rationelles Ausrahmen (10-15
Stunden), bequemes und reinliches Entrahmen,
daher absolute Reinlichkeit. Die Milch bleibt süß
erhalten.*

*Durch dieses Verfahren wird 20-25 Prozent Butter
mehr gewonnen und übersteigt der Preis dieser
Butter den gewöhnlichen Marktpreis um 20-25
Centimes.*

*Cataloge und Preiscurante werden auf Anfragen
gratis zugeschickt vom Erfinder*

N. MOES

Mechaniker zu Redingen a. d. Attert.

Vor Nachahmung wird gewarnt.

Public recognition

Inventions N° 2-4

An unsigned article published in 1884 reads like an ad composed by MOES: ²

Der Moes'sche Milchkühler.

Der von Hrn. Moes, Mechaniker, erfundene Milchkühler (patentirt in allen Ländern Europa's und in Nordamerika; prämiert auf den Ausstellungen zu Luxemburg, Ettelbrück und Namür, 2 goldene, 4 silberne und 2 bronzene Medaillen) besteht aus zwei Hauptbestandtheilen:

- 1) dem Bassin, das die Milchsatten aufnehmen soll, und*
- 2) ein eimerähnlichen Wasserbehälter, der das zur Kühlung der Milch bestimmte Wasser enthält, und mit dem Bassin durch eine mit Hahn verschließbare Röhre verbunden ist.*

¹ *Luxemburger Wort, 3 May 1884, page 2*

² *Luxemburger Wort, 28 January 1884, page 3*

Der Bassin ist ein länglich viereckger, hohler Kasten mit verschiedenen, von einander getrennten Abtheilungen; soviele Satten, soviele Abtheilungen. Auf der Vorderseite des Bassins, vor jeder Abtheilung, ist ein Klappverschluß angebracht, der bei dem ganzen Apparate eine Hauptrolle spielt. Die länglich viereckigen, nach unten sich verengenden Satten sind verhältnißmäßig niedrig und mit einem Abflußrohr versehen, das in die durch die Klappe verschließbare Mündung paßt. In das Abflußrohr der Satten wird ein runder Bolzen eingefügt, der unten mit größeren Löchern, etwas höher mit feinem Milchseier versehen ist. Der Bolzen ist eingesetzt, die Satten werden mit der gemolkenen Milch gefüllt und in das Bassin eingestellt. Die Klappen sind geschlossen und hindern die Milch auszulaufen. Jetzt wird das Hähnchen geöffnet und in feinem Strahle ergießt sich das Wasser aus dem höher postirten Wasserbehälter in das Bassin unter die Milchsatten. Unten am Bassin angebrachte Krähne ermöglichen es, das Wasser in eine, zwei, oder alle Abtheilungen des Bassins gelangen zu lassen. Vermittelt einer ingenösen Regulirung kann man das Kühlwasser nach Belieben steigen oder sinken lassen. Dadurch, daß die Satten von unten nach oben, continuirlich abgekühlt werden, wird das Ausrahmen der Milch in kürzester Frist und vollständigst bewirkt werden. Nach 10-15 Stunden hat sich die sämmtliche Sahne an der Oberfläche der Milch gesammelt und kann jetzt abgeschöpft werden. Das Entrahmen kann auf zweifache Weise geschehen:

1) von oben vermittelt eines der Form der Satten angepaßten, halbrunden, an den Seiten mit Gummi versehenen Löffelseihers.

2) und hier kommt der große Vorzug des Apparates zur Geltung, von unten, und zwar in folgender Weise:

Sobald die vollständige Entrahmung stattgefunden, wird der an der Vorderseite des Bassins angebrachte Klappverschluß geöffnet; durch die größeren Löcher des oben erwähnten Bolzens, der im Abflußrohr der Satte steckt, fließt zuerst die etwas gröbere, schmutzige Bestandtheile enthaltende unterste Milchschichte ab; dann folgt durch den feinen Seier die Magermilch, und wenn diese vollständig abgeflossen ist, bleibt die Sahne allein zurück. Der Bolzen wird nun ausgehoben und die Sahne, der man mit einem Gummischwamm nachhilft, ergießt sich durch das in den geöffneten Klappverschluß mündende Abflußrohr der Satte. Die leeren Satten können jetzt ausgehoben und gereinigt werden. Das Kühlwasser kann nach Belieben im Bassin bleiben oder auch durch eine unten angebrachte Röhre entfernt werden.

Der neue Apparat bietet den andern Systemen, z. B. dem Swarz'schen Kaltwassersystem, gegenüber größere Vortheile:

1) Das Ausrahmen der Milch wird vollständiger und in kürzerer Zeit bewerkstelligt.

2) Es wird aus der Milch die größtmögliche Quantität Butter gewonnen.

3) Der Apparat benöthigt weniger Wasser, erspart mithin Zeit und Mühe.

4) Während der Entrahmung, und ohne daß dieselbe gestört wird, kann man jederzeit, durch Oeffnen des Klappverschlusses ein beliebiges Quantum Milch, das noch eine gewisse Quantität Sahne enthält, etwa zum Hausgebrauche, entnehmen.

Die Vorzüge der andern Systeme besitzt der neue Apparat außerdem: die Magermilch bleibt süß; die Butter, weil aus süßer Rahm gewonnen, ist weit schmackhafter und gesuchter. Preis eines vollständigen Apparates von 28 Mark an. In zahlreichen Wirthschaften ist der neue Apparat bereits eingeführt und Alle können die bedeutenden Vortheile, die derselbe allen andern, neuern und ältern Systemen gegenüber aufzuweisen hat, nicht genug rühmen.

Aus den vielen Attesten lassen wir hier einige Auszüge folgen:

- Certificat der Kgl.- Großherzoglichen Ackerbau-Commission:

Der neue Milchkühler ist seit einiger Zeit mit sichtlichem Erfolge in zahlreichen Milchwirthschaften des Großherzogthums eingeführt; man kann die Vortheile dieses durchaus vervollkommenen Apparates nicht genug rühmen. Der Präsident der AckerbauCommission: (8.) E. Fischer.

- Certificat des Landbau-Ingenieurs: Dem Hrn. N. Moes aus Redingen wird hierdurch bescheinigt, daß derselbe an verschiedene Landwirthe seiner neuen Milchkühlapparate geliefert und dieselben sich gegenüber andern Systemen bestens bewährt haben. Der Kgl.-Großh. Landbau Ingenieur: (s.) Enzweiler.
- Certificat des Herrn Landwirthschaftslehrers Decker: Der von Hrn. Moes zu Redingen construirte Milchkühler verdient für bäuerliche Wirthschaften beste Empfehlung

- *Certificat des Herrn Huberty. Agronom und Gehilfe im landw. Dienstzweige: Der neue Milchkühler übertrifft die bis jetzt bekannten Systeme, gestattet die größtmögliche Gewinnung des Butterfettes aus der Milch und verdient bestens empfohlen zu werden.*
- *Certificat des Herrn Weiss, Culturinspektor zu Mersch. Innerhalb 12 -16 Stunden ist alle Sahne abgesondert - Ersparniß von Milchtöpfen. Die Milch bleibt süß und kann zu verschiedenen Zwecken in der Küche verwendet werden. Die Butter ist an Qualität wie Quantität besser und wird zu 20-25 Centimes pro Pfund über dem gewöhnlichen Marktpreise bezahlt. Durch rascheres und leichteres Entrahmen und bequemes, schnelles Reinigen der Gefäße wird viel Zeit erspart.*
- *Hrn. Max Schmeltzer aus Wiltz, dem Hrn. Moes einen Apparat für 160 Liter täglicher Produktion lieferte, schreibt: Der Apparat ist so praktisch wie möglich eingerichtet, sehr leicht rein zu halten und so einfach und bequem zu handhaben, daß ein jeder damit gut zu recht kommen kann. Seine Hauptvortheile sind höchste Ausbeute an süßer Sahne und Wegfall des zeitraubenden Abrahmens der Milch.*
- *Certificat des Herrn Bian zu Redingen: Mit dem neuen Milchkühler wird die Butter besser; man gewinnt $\frac{1}{4}$ mehr als gewöhnlich. Dabei bleibt die Magermilch süß und gibt vortreffliches Futter für Jungvieh ab.*
- *Certificat ber Frau Diederich zu Fentingen. Durch ben neuen Milchkühler gewinnt man, auf 40 Liter per Bassin, wöchentlich zwölf Pfd. Butter mehr, was einen ungefähren Reinertrag von über 900 Franken pro Jahr abwirft. Da ich jetzt per Pfd. 1.40 Fr. erhalte, so berechnet sich der Mehrertrag (auf 13 Pfd. per Woche) auf eine weitere Summe von 140 Franken. Es ist noch hervorzuheben, daß die Qualität und die Quantität ber gewonnenen Käses beim neuen Verfahren nicht einbüßt.*
- *In ähnlichem Sinne urtheilen Certificate ber HH. Papier zu Niederpallen, Lenger-Gengler zu Niederpallen u. s. w.*

(Non-patented) invention

An article published in 1887 referred to an invention made by MOES in the following terms: ¹

Luxemburg, 24. Dez. (Erfindung.) Herr N. Moes aus Redingen, der bekannte Erfinder des bereits in allen Ländern eingebürgerten Milchkühl-Apparates hat soeben eine neue Erfindung gemacht. Es ist dies eine sog. „Sturmlampe“. Der Erfinder hat gestern Nachmittags im hiesigen Hotel Anders Experimente mit der neuen Lampe vorgenommen und mußten die Zuschauer eingestehen, daß man es hier mit einer vielversprechenden Erfindung zu thun hat. Die neu erfundene Lampe ist eine Petroleumlampe. Dieselbe ist sehr geschickt construirt. Die Flamme trotz jeder Witterung, sogar jedem Sturmwinde. Ausblasen läßt sich dieselbe auf gewöhnlichem Wege gar nicht. Die Flamme ist eine ungemein helle in Folge einer künstlichen und regelrechten Luftzuführung und ist von einem doppelten, eigens construirtten Glase umgeben. Die Lampe brennt mit 1 Liter Petroleum während 9 Stunden. Der Erfinder wird die neue Lampe in allen Ländern patentiren lassen, um sich vor Nachahmung zu schützen. Diese sog. „Sturmlampe“ wird auf Bahnhöfen, Usinen, in Gebirgen, in der Marine und überhaupt an allen jenen Orten, welche dem Winde ausgesetzt sind, große Dienste leisten.

Auch für Gruben wird sie nicht minder dienstlich sein, indem dieselbe nicht explodiren kann und eine von den Moes'schen Sturmlampen 12 sog. Davitt'sche Grubenlampen ersetzt. Wir beglückwünschen unserm Landsmann zu dieser seiner neuesten Erfindung von Herzen.

The lamp described appears to refer to MOES' first invention of 1868 which he had presumably further developed over nearly 20 years. No evidence could be found of corresponding patents as announced in the press.

¹ *Luxemburger Wort*, 24 December 1887, page 3