

Viertes Kapitel.

Reinigung des Getreides.

§ 12.

Einleitung.

Die Reinigung des Getreides vor dem Mahlen ist so sorgfältig als möglich auszuführen, es wurde früher dem Reinigen wenig Aufmerksamkeit geschenkt zum Nachteil der Qualität des Mehles. — Die nur beigemengten Unreinigkeiten, andere Körner, Staub, Steine u. s. w. werden durch cyllinderförmige oder flache Rüttelsiebe abgefondert, der Bart am Keime, die holzige Schale des Kornes entweder auf einem Mahlgang, Spitzgang, oder mit besonderen Reinigungsmaschinen getrennt. Man hat in den größern Mühlen die verschiedensten, oft sehr komplizierten Konstruktionen mit Nutzen zur Anwendung gebracht.

Es ist wesentlich, daß das Getreide gut gereinigt und gepuzt wird, weil ein Mehl aus nicht vollkommen gereinigtem Korn eine schmutzige Farbe annimmt; denn reines Stärkemehl an sich ist immer weiß, aber es färbt sich von den Schalen.

Ein Rezen des Getreides vor dem Spizen oder Schälen erleichtert das Enthüllen, nur muß der Feuchtigkeitsgrad richtig gewählt sein.

Das Waschen des Getreides ist dann vorteilhaft, wenn dasselbe durch Brand oder Rost verunreinigt oder dumpfig ist; da sonst die weiße Farbe des Mehles und auch seine Haltbarkeit beeinträchtigt wird. Das darauf folgende Trocknen des Getreides kann in Zentrifugalmaschinen, durch erwärmte Luft, auch in Trocknöfen erfolgen; nur ist bei Anwendung der letztern zu berücksichtigen, daß das Getreide nicht im geringsten gedörrt werden darf, wodurch der Mehlgehalt geändert würde.

Die Ausscheidung der fremdartigen beigemengten Teile erfolgt durch Sortierung. Man kann dabei unterscheiden:

1. Sortierung nach der Größe. Diese wird bewirkt durch festliegende schräge Flächen von Drahtgewebe oder Rutschen, durch Rüttelsiebe, oder durch rotierende Cylindersiebe.