

§ 79.

Das Schälen von Hirse

kann auf den Graupengängen, bei sehr trockner Frucht auch zwischen glatten Walzen mit Differentialgeschwindigkeit erfolgen.

Auf das Schälen folgt das Polieren, welche Operation in einem Abreiben der sehr dünnen Oberhaut und des fettigen Keimes besteht. Dadurch wird die glatte, glänzende Kleberzellschicht freigelegt und tritt die schöne gelbe Grundfarbe des Hirsekornes zu Tage.

Das Polieren erheischt eine zart reibende Behandlung, welche auf der von Besser erfundenen Maschine*) dadurch erzielt wird, daß ein mit dreieckigen Holzleisten armirter Konus in einem festen Mantel von entsprechender Form mit 250 bis 300 Umdrehungen pro Minute sich umdreht.

In Fig. 16, Taf. XXIII, ist der Mantel in seinem oberen Teile mit halbrunden Holzleisten besetzt, während der untere Teil mit gestanztem Bleche (Längsschlitz) bezogen ist. Die Leisten der Trommel wie des Mantels sind mit Weißblech beschlagen. Die abgeriebenen, sehr fetten Teilchen packen sich teils oben am Mantel zwischen den Leisten fest, von wo sie von Zeit zu Zeit ausgebrochen werden müssen, teils passieren sie die Schlitz des Bleches.

Bei der neuern Konstruktion, Fig. 17, Taf. XXIII, ist an der rotierenden Welle ein System von Schlägern angebracht, wodurch eine bessere Luftbewegung erzielt und dem Erwärmen und Schwitzen vorgebeugt wird. Die Neigung der Schlägerleisten wie der Leisten am Mantel ist eine solche, daß das Anprallen der Hirsekörner gemildert und diese nur zu einem kleinen Prozentsatze zerschlagen werden. Die schonende Einwirkung ist noch besonders dadurch gewahrt, daß die wirksamen Flächen sämtlicher Leisten mit einem elastischen Material, Leder oder dergleichen, überzogen sind.

§ 80.

Das Schälen von Reis

geschieht ganz ebenso wie das Schälen der Gerste (Graupen), so daß die maschinellen Einrichtungen zur Graupenfabrikation, sogenannte Graupenrollereien auch zum Schälen des Reises Verwendung finden können.

Der Unterschied zwischen beiden Zweigen der Müllerei ist zum großen Teile nur in der Handhabung der einzelnen Maschinen zu finden. Diese Handhabung wird nur einzig und allein durch die Verschiedenheit der beiden Fruchtarten bedingt. Die Gerste ist ein festes, zähes Korn und kann infolgedessen beim Schälen einen größeren Druck aushalten ohne zu zerpringen oder große Mehlquantitäten während des Schälens auszuscheiden.

Der Reis dagegen ist ein sehr hartes und sprödes Korn, welches sehr vorsichtig behandelt sein will, wenn er nicht brechen soll und ist es gerade Bedingung, daß der geschälte Reis, als Handelsware aus den ganzen, langen, geschälten Körnern besteht.

*) Kief, Mehlfabrikation, Supplement.