

Steine so stellt, daß die Körner nur bestoßen, aber nicht zerrissen werden, und so über den Absauber a (Fig. 135. §. 91.) gehen, dessen Blatt von Draht und so eng gefertigt ist, daß kein ganzes Korn durchfallen kann. Durch diese Operation werden nicht allein die Körner zwischen den Steinen rein abgerieben, sondern die darin enthaltenen Erdklöße werden auch zerstoßen und mit dem Staub durch den Absauber, der statt des Beutels in den Beutelfasten eingelegt wird, abgesondert. In der Regel werden Gerste und Roggen trocken gespitzt und dann erst zugerichtet; den Weizen dagegen spitzt man erst, nachdem er zugerichtet ist, und zwar deshalb, weil er zwischen den Steinen leicht zerstoßen wird. — Man spitzt jedoch den Roggen auch gern zugerichtet und zwar vorzugsweise, wenn man gutes weißes Mehl daraus erhalten will. In diesem Falle muß man aber die Steine so stellen, daß die Körner ein wenig angegriffen werden. In vielen Fällen bricht man auch den Roggen, statt ihn zu spizen. Dies Brechen geschieht dadurch, daß man die Steine so stellt, daß die Körner eben zerrissen werden; man spannt den Mehlbeutel nur sehr wenig an, weil er sonst durch die Schärfe des zerrissenen Getreides sehr leicht beschädigt wird. Vor dem Beutel a (Fig. 136.) legt man gewöhnlich noch einen Absauber a an, dessen Blatt nur so weit sein darf, daß die gewöhnliche Kleie durchfallen kann. Das Mehl, welches durch den Beutel und den Absauber fällt, hat eine dunkle Farbe und wird, mit Kleien vermengt, als Futtermehl benutzt. Die Steine müssen bei'm Brechen so richtig gehen und so scharf sein, als bei'm Mahlen selbst, was übrigens auch bei'm Spizen der Fall sein muß.

### Das Waschen des Getreides.

§. 96. Wenn der Weizen den sogenannten Brand hat, so muß er gewaschen werden, wonach der Brand auf dem Wasser schwimmend bleibt und mit den Händen heruntergerafft werden kann. Sind die Körnerspizen des Weizens nicht ganz rein zu bekommen, so wird er nochmals scharf abgespitzt. Daß das Waschen des Getreides so rasch als möglich geschehen muß, brauche ich wohl nicht erst zu erwähnen, weil es sonst zu viel Wasser anziehen würde. Bei gut eingerichteten Mühlen ist in

der Regel dazu schon eine besondere Wäsche eingerichtet, so daß das Ganze rasch von statten geht.

### Das Zurichten des Getreides.

§. 97. Unsere deutschen Steine haben die Eigenschaft, daß sie die Schaale von dem Kern nicht absondern, sondern diesen vielmehr so zerkleinern, daß die Schaale mit zerrieben wird, wodurch das Mehl, wie der Müller sagt, bunt wird, d. h. die Kleie schlägt sich mit durch den Beutel. Es kommt aber bei'm Mahlen Alles darauf an, das Getreide nicht allein zu zerkleinern, sondern auch die Schaale von dem Kern abzusondern, weshalb das Korn durch Anfeuchtung mit Wasser erst zähe gemacht werden muß.

Das Zurichten geschieht in den Zurichtekasten, deren wir bereits in der Einleitung erwähnten; in diesen wird es angefeuchtet und durchgearbeitet, um es gleichmäßig zu mengen. Wie viel Wasser dem Getreide gegeben werden muß, läßt sich nicht genau bestimmen, weil sich dies nach der Beschaffenheit des Getreides und nach der eingeführten Müllerei, sowie nach der Beschaffenheit der Steine richtet. Daher muß der Müller das Getreide zu beurtheilen und demgemäß zu behandeln wissen, damit es sich gut mahle, gehörig aus der Schaale ausschäle und ein gutes, schönes und weißes Mehl gebe. Die Zeit, wie lange das Getreide zugerichtet liegen muß, um das Wasser gehörig anzuziehen, läßt sich durchaus nicht genau bestimmen, da sich dies gleichfalls nach der Beschaffenheit des Getreides und nach der Menge des zugegossenen Wassers richtet. Roggen braucht nicht so lange als Weizen, und die Gerste nicht so lange als Roggen zu liegen. Aber auch dies lernt der Müller nur durch Übung und Erfahrung kennen. Es ist übrigens gut, wenn man unter den gewaschenen Weizen gleich reinen und getrockneten mengt, weil dadurch der gewaschene sowohl als der trockene gleichmäßig anzieht. Auch hier muß der Müller zu beurtheilen wissen, wie viel er nach der Beschaffenheit des Weizens, ob halb trockenen und halb gewaschenen, oder zwei Theile gewaschenen und einen Theil trockenen, oder endlich einen Theil gewaschenen und zwei Theile trockenen, untereinander mengen kann. In denjenigen Provinzen dagegen, wo man Erbsen unter das Getreide mischt,