

Einrichtung der Mühlen zum Graupenmachen.

(Siehe die Einleitung.)

§. 109. Die Graupenmühlen sind hinsichtlich ihrer Construction mit den Mahlmühlen am nächsten verwandt; es ist daher nichts Seltenes, daß auf den gewöhnlichen Mahlmühlen auch zugleich Graupen gemacht werden. Früher bediente man sich dazu der Stampfen, später jedoch richtete man eigene Graupenmühlen ein, die bis jetzt noch an vielen Orten im Gebrauche sind und nur einen Stein, nämlich den Läufer, aber keinen Bodenstein haben, wie wir auch weiterhin sehen werden. Die Vortheile der letzteren Einrichtung sind augenscheinlich, da die Stampfen nur die Gerstenkörner von der Hülse sondern, während der Stein nicht nur diese Sonderung, sondern auch, vermöge seiner cylindrischen Fläche, welche auf der inneren cylindrischen Fläche des Laufes die zu Graupen zu verarbeitende Gerste schleift, die Abrundung der Körner bewirkt. Man sagt daher auch: Graupenschleifen, Graupenjagen, und an vielen Orten auch Graupenpellen; die Mühle nennt man dann Pellmühle.

Nachdem die Graupen gehörig abgerundet sind, müssen sie gereinigt und sortirt werden. Dies geschieht durch ein Sieb A (Fig. 147.), welches drei, auch vier Abtheilungen hat. In das oberste Sieb a fallen nur die feinsten, in das zweite b eine Mittelforte, in das unterste c die groben, und in d und e die ganz groben oder auch die ganzen Körner durch. Man unterscheidet überhaupt bei den Graupen folgende Arten:

- 1) ordinaire Graupe, größte Sorte, von welcher ein Scheffel guter Gerste 8 Mezen giebt;
- 2) eine Mittelsorte Graupe, von welcher aus einem Scheffel 4 Mezen gewonnen werden, und
- 3) die feinste Sorte Graupe, die sogenannte Perlgraupe, von welcher man aus einem Scheffel guter Gerste 2 Mezen, auch häufig nur eine Meze gewinnt.

Um die ordinaire Graupe zu bereiten, ist es hinlänglich, daß man die Gerste durch Stampfen von der Hülse befreit; oder man kann auch eine gewöhnliche Mahlmühle durch eine leichte Veränderung dazu einrichten, zu welchem Behufe der Stein, der Läufer A (Fig. 148.), auf seiner äußeren verticalen Fläche a mit Hautschlägen versehen wird, die unter einem Winkel von 15 Graden, nach der Richtung des Pfeils, entgegengesetzt stehen. Man ist jedoch an diese 15 Grade nicht gebunden, sondern man läßt sie von 10 bis 20 Graden, von der lothrechten Linie abweichen, je nachdem die Peripherie des Steins mehr oder weniger Geschwindigkeit erhalten soll.

Damit keine Gerste in's Steinloch falle, wird es mittelst eines Stöpsels b (Fig. 1.) zugesteckt. Nimmt man hierzu den gewöhnlichen Mehllauf, so muß das Mehllloch c (Fig. 149.), welches bei'm Mahlen das Schroot nach dem Mehlbeutel führt, ebenfalls zugemacht und so gedreht werden, daß es entgegengesetzt zu stehen kommt. Das Verschließen des Mehlloches muß natürlich so geschehen, daß es nach Erforderniß wieder leicht aufgemacht werden kann, zu welchem Behufe es mittelst eines Riegels d versehen wird, der leicht bei'm Deffnen desselben aufgeschoben werden kann. In der Gegend e ist außerdem noch ein $1\frac{1}{2}$ Zoll großes Loch, welches mit einem Stöpsel verschlossen wird und dazu dient, bei'm Graupenmachen nachsehen zu können, ob die Gerste gehörig abgeschliffen ist. Oben erhält der Laufst noch einen Deckel f (Fig. 147.), indem nur eine Deffnung von 10 bis 12 Zoll gelassen wird, um die Gerste einzuschütten.

Wenn ein Mahlgang auf diese Weise umgewandelt ist, so ist er wohl zur Bereitung der ordinären Graupe geeignet, aber nicht zur Bereitung der feineren Sorten, wozu man vollkommene Einrichtungen nöthig hat, die wir weiterhin kennen

lernen werden. Das Rumpfszeug ist dabei nicht nothwendig und wird entweder mittelst der Drehstelze weggedreht, oder auch ganz abgenommen. Wenn die ordinaire Graupe fertig ist, wird sie vom Mehle und dem Raff mittelst eines Handsiebes befreit und gereinigt. Will man das Absieben der Graupe nicht mit den Händen verrichten, so legt man statt des Beutels einen Absauber a (Fig. 135.) ein und bringt in die Decke des Beutelfastens einen kleinen Rumpf an, der sich in eine Röhre von circa 4 bis 6 Zoll endigt, die durch die Decke des Beutelfastens nach dem Absauber führt, der mittelst eines Schiebers mehr oder weniger geschlossen werden kann. Damit aber die Graupe auch regelmäßig und gleichförmig auf den Absauber falle, ist eine Ruthe g (Fig. 147.) an demselben befestigt, die in die Röhre a hinaufsteigt und dann durch das Rütteln des Siebes das gleichmäßige Einlaufen der Graupen bewirkt. Bringt man dagegen (wie in Fig. 147. dargestellt ist) ein Sieb mit mehreren Abtheilungen an, so wird es so eingerichtet, daß durch das oberste Sieb a nur das Graupenmehl durchfällt und in den anderen drei Kästen oder Abtheilungen die verschiedenen Sorten Graupen sich vertheilen.

Vorrichtungen zum Fertigen und Sortiren der feinen Graupe.

§. 110. Um die feine Graupe zu fertigen, gebraucht man statt des konischen Laufes (Fig. 149.) einen geraden vertikal aufgerichteten (Fig. 150.), weil sonst bei jenem oben beschriebenen unten bei i (Fig. 147.) zu viel Spielraum ist und die Graupen unten zu dick liegen bleiben und sich dann nicht mehr gehörig abschleifen würden. Dieser cylinderische Rand (Fig. 150.) läßt aber kaum $1\frac{1}{2}$ Zoll Spielraum zwischen sich und dem Steine, und statt bei jenem der Spielraum i (Fig. 147.) mit Füllklein ausgefüllt wird, wird bei diesem der untere Theil in der Höhe des Bodensteines mittelst eines hölzernen Ringes a ausgefüllt (Fig. 150.). Daß die Läufer bei'm Graupenjagen so weit erhoben sein müssen, daß sie den Bodenstein nicht berühren, braucht wohl kaum erwähnt zu werden, weil nicht allein die Gerste, die unter die Steine kommen würde, zu Mehl gemahlen,