

beobachtet werden; denn wenn man sich auch auf das Zeichen des Wächters mit ziemlicher Gewißheit verlassen kann, so ist es doch erforderlich, von Zeit zu Zeit nachzusehen, wie die Graupe sich schleife. Dies Nachsehen ist besonders dann nöthig, wenn man die Graupe herauslassen will.

Absieben und Sortiren der Graupe.

§. 118. Wie wir §. 109. gesehen haben, wird die Graupe entweder mit Hülfe eines Handsiebes oder mittelst eines durch die Mühle selbst in Bewegung gesetzten Siebes von dem Mehle und Raff gereinigt. Obgleich die Graupe hierdurch gewissermaßen sortirt wird (Fig. 147.), so ist diese Reinigungsmethode doch mit nicht geringen Umständen verknüpft, da jede Sorte Graupe für sich abgesondert, noch ein Mal vom Mehle und Raff gereinigt werden muß. Es ist daher derjenigen Reinigungsmethode der Vorzug zu geben, nach welcher die Graupe gereinigt wird, ehe sie in das eigentliche Sortirungssieb kommt. Hierzu ist folgende Einrichtung die zweckmäßigste:

Befinden sich die Graupengänge b b (Fig. 154.) in der dritten oder vierten Etage, so kann man auf dem Boden unter diesen Gängen zuerst ein Siebwerk anbringen (Fig. 161.), welches nur das Graupenmehl durchläßt. Dies Graupenmehl fällt in den Behälter A, während die Graupe vorn bei B herunterfällt und von hier aus, nachdem sie mittelst des Windfanges C von dem Raff befreit ist, in das Sieb D geleitet und auf diese Weise sortirt wird. Fig. 161. zeigt ein solches, Behufs der Sortirung aus drei Abtheilungen bestehendes Sieb. In Fig. 8. befindet sich der Reinigungsapparat A unmittelbar unter den Gängen b, und unter diesen wieder die Sortirungssiebe B, von wo aus man Röhren a a (Fig. 147. und 161.) durch den Boden führen kann. Diese Röhren versteht man mit Säcken, damit man nicht genöthigt sei, die Graupe mit den Händen einzuschütten.

Die verschiedenen Siebe und den Windfang C (Fig. 161.) kann man von oben durch Riemen d d (Fig. 154.) in Thätigkeit setzen, was um so leichter auszuführen ist, als hier keine besonders starke Kraft erforderlich wird.

Hiernach kann man z. B. die stehende Welle a bis D verlängern und hier ein liegendes Winkelrad e anbringen,

welches in ein anderes *f* eingreift, das sich ebenfalls auf einer liegenden Welle *g* befindet, auf welcher noch die Riemenscheiben *h h* angebracht sind, von wo aus die Riemen *d d* nach den verschiedenen Sieben *A* und *B* geleitet werden.

Wenn nun mittelst dieser Vorrichtung die Windsege *C* (Fig. 161.) in Thätigkeit gesetzt ist und die Graupe bei *B* heraus und in den Kumpf *e* fällt, so muß das Mehl in den Behälter *A* fallen und der Wind wird den noch in der Graupe enthaltenen Raff nach dem Kumpf *f* treiben, der einen Kasten zum Aufschieben am Boden hat, um ihn erforderlichen Falls von seinem Inhalte leeren zu können.

Die Größe des Windrades *C* richtet sich nach der Größe der Maschine und kann nach Verhältniß der demselben mitzutheilenden Geschwindigkeit 2 bis 4 Fuß Durchmesser erhalten. In der Regel wird dem Windrade eine Geschwindigkeit gegeben, welche der des Mühlsteins gleich ist. Gehen die Flügel schneller, so müssen auch die Flügel kürzer sein.

§. 119. Bei einem gewöhnlichen Mahlgange (Fig. 147.) kann man auch das Sieb *A* mittelst des Hebezeuges in Bewegung setzen, wenn man von der Welle *f* einen Arm *i* heruntergehen läßt und diesen mit dem Arm *K* und *L* in Verbindung bringt, welcher mit dem Anschlage *m*, mit dem er in einer Welle *n* verbunden ist, das Ganze in Bewegung setzen wird, und je nachdem man die Bewegung stärker oder schwächer machen will, je nachdem kann man die Länge des Armes *K* verändern. Bei Riemenscheiben wird man am Zweckmäßigsten für die Bewegung des Siebes die Kurbel *b* (Fig. 162.) wählen.

Schließlich ist noch zu erwähnen, daß die Qualität der Graupe nur dann gut zu nennen ist, wenn alle flache Körner und jeder Zusatz von anderen Gesämen ausgeschieden sind, weil diese in der Graupe weit mehr als in anderen Mehlprodukten auffallen. — Der Abgang, den wir oben Graupenmehl genannt haben, führt auch und zwar gewöhnlich den Namen Graupenfutter, und wird, dieser Benennung entsprechend, als Futter für das Vieh benutzt, obgleich er auch, besonders in Gebirgsgegenden, den ärmeren Leuten als Surrogat des Mehls dient, indem der zum Brodbacken bestimmte Teig eine nicht geringe Quantität dieses Graupenfutters oder Graupenmehls erhält.

Die grobe Graupe, d. h. diejenige, von welcher der Scheffel Gerste 8 Mezen liefert, setzt immer ein gelblich-graues Futter ab; bei der feineren Sorte, wo die Gerste schon öfter und länger geschliffen wird, ist das Futter wie Mehl; je feiner daher die Graupe, desto feiner und weißer wird auch das Futter; es ist indessen weich und der Geruch immer etwas brandig.