

spindel e so weit heruntergestellt, daß die Dehre u auf die in den Stein gebohrten Löcher e e (Fig. 78. §. 14.) treffen, worauf die Stifte v v eingesetzt werden. Ein einziger Mann ist im Stande, durch diese Vorrichtung den Mühlstein (Fig. 134.) zu heben. Ist der Stein in die bestimmte Höhe gelangt, so wird der Krahn mit dem Steine nach der Seite gedreht und dergestalt flach umgelegt, daß die scharf zu machende Fläche nach oben zu liegen kommt. Eine viergängige Mühle hat in der Regel zwei solcher Krähne; da sie sich jedoch leicht von einem Orte zum anderen bringen lassen, so ist für mehrere Gänge auch nur ein Krahn völlig ausreichend.

Ein solcher Krahn ist ganz von Eisen und seine Anschaffung folglich sehr kostspielig. Man kann ihn jedoch nach Fig. 134. wohlfeiler herstellen, wenn man die Räder und die Welle ganz weg läßt und ihn nur mittelst der Mutter a, die mit einem doppelarmigen Schlüssel b b versehen ist, construirt. Auch kann man statt des eisernen Gestelles ein hölzernes anwenden, in welchem Falle nur ein senkrechter Stiel A und ein Querarm B, der durch ein schräges Band C unterstützt und gehalten wird, erforderlich ist, und nur die Schraube c und die Mutter a, sowie der Bügel b von Eisen gefertigt werden müssen.

#### Ueber das Reinigen des Getreides.

§. 95. Es ist wohl allgemein bekannt, daß jedes Getreide fremdartige Sämereien, Erdklöße, Staub und andere Unreinlichkeiten von Hausthieren, die sich des Ungeziefers wegen auf den Kornböden einfinden, enthält; diese fremdartigen Bestandtheile vor dem Mahlen aus dem Getreide zu entfernen, ist durchaus nothwendig. Das Korn bloß durch die gewöhnliche Kornsege zu säubern, ist nicht hinlänglich, weil durch diese nur Staub und kleines Gesäme entfernt wird. Auf einer gewöhnlichen Sege, wo nur ein Korn durchfällt, kann man den Roggen auch nur von Mehlmotten und Erdklumpen reinigen. Weit besser kann man auf der sogenannten Windsege das Getreide nicht allein von leichten Sämereien, sondern auch vom Kaff reinigen.

Das gewöhnliche Reinigen des Getreides auf Mühlen geschieht durch das Spizen, indem man die Körner auf einem gewöhnlichen Mahlgange heruntergehen läßt, wobei man die

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