

Viertes Kapitel.

Vergleichung der verschiedenen Mahlsysteme, sowie über Betriebskraft und Leistung der Mühlen.

§. 135.

Selbst zu den Zeiten, als das Getreide noch zerstampft wurde, suchte man bereits mehrer Mehlsorten zu erlangen, indem man die Körner wiederholt zerstampfte, und dann die Produkte durch Beutel oder durch Siebe schlug, welche aus mehr oder weniger feinen Zeugen bestanden. Nach der Anwendung der ersten Mühlen, welche klein und leicht waren, mußte man das Getreide wiederholt zermahlen, um es in Mehl zu verwandeln, und nur durch dieses wiederholte Mahlen und Durchbeuteln war man im Stande, alles Mehl aus den Körnern zu gewinnen. Wir sehen daher, daß im wesentlichen das alte Verfahren sehr viel ähnliches mit dem französischen oder sogenannten ökonomischen Mahlsystem (*mouture économique*) hat.

Das Mühlenwesen wurde bekanntlich Jahrhunderte hindurch ganz und gar vernachlässigt und blieb auf derselben Stelle stehen. Erst seit 80 Jahren fing man in England und Frankreich Versuche mit Verbesserungen