

an, die später in Nordamerika zu den besten Resultaten führten und noch später auch in Deutschland Eingang fanden. Jetzt kann man, namentlich in Frankreich, folgende verschiedene Mahlsysteme annehmen: das südliche, das nördliche, das sächsische oder deutsche, das amerikanische, das französische und das Grüsssystem.

Bei dem ersteren beutelt man das Mehl lange Zeit nach dem Mahlen; bei dem zweiten dagegen trennt man die Kleie von dem Mehl durch eine Beutelung, die sogleich nach dem Mahlen folgt.

Das Mahlen des Meizenmehls (*mouture des farines minot*) im südlichen Frankreich. — Dieses Mahlsystem ist noch im südlichen Frankreich, namentlich zu Toulouse und zu Moissac gebräuchlich, und zwar in denjenigen Mühlen, welche das sogenannte Meizenmehl für die Ausfuhr in den Kolonien bereiten.

Im Allgemeinen erfolgt dieses Mehl durch ein einziges Mahlen, d. h. das Getreide wird auf Mühlsteine gegeben, die so nahe über einander gestellt sind, daß nur wenig Grütze und Gries entsteht; allein man bemerkt, daß das auf diese Weise erlangte Mehl oft sehr heiß ist, wenn es von den Steinen kommt.

Nachdem das rohe Mehl oder das Schrot mehre Tage auf einem Boden ausgebreitet gewesen ist, wird es ganz in einen Beutel gethan, welcher etwa 51 Proc. Mehl giebt. Die übrig gebliebenen 49 Proc. Grütze, Gries und Kleie werden wiederum in den Beutel gebracht und geben 18 Proc. Kleie, welche aus dem Beutel herausgeworfen wird, und 31 Proc. Mehl, welches durchfällt und alsdann in einen andern Beutel gelangt, der vier Abtheilungen hat und vier verschiedene Mehlsorten giebt. Das aus dem Beutel herausfallende wird abermals durchgebeutelt und auf dieselbe Weise sortirt. Zuweilen beutelt man auch alle Mehlsorten wiederum durch den ersten Beutel, um recht viel Meizenmehl zu erlangen.

Wir sehen daher, daß bei diesem Mahlsystem der Gries, dieser beste Theil von dem Getreide, ganz wegfällt.