

Leipziger Tageblatt

und Anzeiger.

N^o 20.

Mittwoch, den 20. Januar.

1847.

Bekanntmachung.

Die Herren Inhaber von Weß- und fortlaufenden Conti's werden hiermit darauf aufmerksam gemacht, daß die Duplicat-Certificate, oder an deren Stelle Certificat-Verzeichnisse über die in der Messe verkauften Waarenposten spätestens bis

Donnerstag den 21. Januar a. c., Abends 6 Uhr,

an welchem Tage der Abschreibungstermin für die Neujahrsmesse abläuft, an die Conto-Buchhalterei, woselbst auch Formulare zu gedachten Verzeichnissen zu erhalten, einzureichen sind.

Leipzig, den 15. Januar 1847.

Königliches Hauptsteueramt.

Etwas über Kornvermahlung und Verbackung.*)

Bei den jetzigen hohen Getreidepreisen ist auch die Vermahlung des Kornes in Bezug auf die Gewährung des Mehls nach gewissen Sägen in öffentlichen Blättern in Frage gekommen. — Leider muß man den Mangel einer allgemeinen landesgesetzlichen Mühlenordnung beklagen, nach welcher diese Frage beantwortet werden könnte. Eine solche Ordnung hat sich nur bei den königlichen Militärmagazinen und bei der Brotverpflegung der Armee durch die Erfahrung ausgebildet und seit länger als 60 Jahren bewährt.

Hiernach wird, um den Ertrag des Mehls zu berechnen, nicht nur die Scheffelzahl, sondern hauptsächlich das Gewicht des Getreides zum Grunde gelegt. Der Dresdner Scheffel Korn wird nämlich zu 150 Pfund, als Normalgewicht, angenommen, und hiervon ein Vermahlungsabgang von 24 Pfund abgezogen, als:

- 8 Pfund die Mahlmeze,
- 4 " Füllkleie und Staubmehl, und
- 12 " ordinäre Kleie.

Es bleiben also 126 Pfund gutes reines Mehl, welches die Müller, nebst vorgedachten 12 Pfund Kleie, zurückliefern müssen.

Wiegt nun aber der Scheffel Korn mehr als 150 Pfund, was besonders bei guten Ernten vorkommt, so haben die Müller dieses Mehrgewicht lediglich in Mehl, folglich z. B. von einem Scheffel Korn, welcher 160 Pfund wiegt, 136 Pfund Mehl, aber nicht mehr als jene 12 Pfund Kleie zu gewähren, weil schweres Getreide auch verhältnismäßig weniger Kleie enthält, der übrige Abgang für die Mahlmeze, Staubmehl und Füllkleie aber um so mehr unverändert bleibt, als es, der Erfahrung gemäß, bei Vermahlung mehrer Scheffel Korn hintereinander, vier Pfund Füllkleie für jeden Scheffel nicht bedarf.

Hieraus folgt, daß den Müllern das Korn wegen gedachten Abganges und des Mahl- und Heutelgeldes zwar nach der Scheffelzahl, hinsichtlich des zu verlangenden Mehlertrags aber zugleich hauptsächlich nach dem Gewichte, welches bei großen

Quantitäten aus dem Vermögen einer beliebigen Zahl Säcke im Durchschnitt pr. Scheffel zu bestimmen ist, zur Vermahlung übergeben werden muß. Von dem Gesamtgewichte des Kornes werden 2 Pfund Thara für jeden Sack abgezogen.

Das Korn soll eigentlich völlig trocken, wie es vom Boden kommt, vermahlen werden; da solches aber wegen der hierzu nicht überall geeigneten Beschaffenheit der Mühlensteine nicht durchgängig thunlich ist, so läßt sich in solchen Fällen eine angemessene kleine Anfeuchtung nicht vermeiden. Dieser Umstand giebt nun allerdings Gelegenheit, um nach Befinden durch stärkere Anfeuchtung das Mehlgewicht zu vermehren. Man muß daher bei Uebernahme des Mehls auf dessen größere oder geringere Feuchtigkeit Acht haben.

Bei der Verbackung selbst ist fest bestimmt, daß aus drei Pfund Mehl vier Pfund Brot gebacken werden müssen. Ist jedoch das Korn möglichst trocken, oder doch nur wenig angefeuchtet vermahlen und also auch ein trockenes Mehl erlangt worden, so erhält man von jedem Centner Mehl einige Pfund Brot mehr, als nach gedachter Berechnung. Den Bäckern wird das Mehl lediglich nach dem Gewicht zum Verbacken übergeben.

Nach vorstehenden Vermahlungs- und Verbackungs-Sägen wird unser Militär mit Brot verpflegt. Wie gut gebacken, kräftig, wohlschmeckend und von angenehmem Geruch solches, besonders aus dem hiesigen Magazin, geliefert wird, davon kann sich Jedermann überzeugen. — Leider wissen aber Viele nicht, wie eigentlich reines Roggenbrot beschaffen sein muß. Sie sehen nur auf die Weiße des Brotes, aber nicht auf die innere Güte. Hier ist nur von gewöhnlichem hausbackenen Brote die Rede.

Wer weißeres Brot als das vorgedachte haben will, kann solches natürlich nur mit einem größeren Vermahlungsabgange erlangen. Es sollen z. B. von einem Dresdener Scheffel oder 150 Pfund Korn, 24 Pfund Schwarzmehl und Kleie ausgezogen werden, so kommen 36 Pfund, nämlich:

- 8 Pfund die Mahlmeze, } bleiben stets
- 4 " Staubmehl und Füllkleie, } unverändert.
- 24 " Schwarzmehl und Kleie,

uis.

* Aus der Sächsischen Dorfzeitung.