

---

## Zweite Abtheilung.

### Die besondere Technologie.

---

#### Erstes Kapitel.

#### Die Mehlbereitung, vornehmlich die Kunst des Mehlmüllers.

---

#### §. 390.

Wenn von dem Getraide, vornehmlich von dem Roggen, Weizen Dinkel und der Gerste, die hülfigten und faserigten Theile abgesondert sind, so bleibt das Mehl übrig, woraus Brode gebacken, und noch viele andere wohlschmeckende und nahrhafte Speisen verfertigt werden. Der vornehmste Bestandtheil des Mehls, bei Weizenmehl fast drei Viertel des Ganzen, ist Stärkemehl oder Amidon; das Uebrige besteht aus demjenigen Pflanzenleime, welcher Kleber heißt, nebst etwas Gummi und Schleimzucker.

Am meisten wird Roggen, Weizen und Dinkel zur Bereitung des Mehls angewendet; Gerste viel seltener, Hafer noch seltener. Nicht in jedem Boden gedeiht das verschiedene Getraide gleich gut; daher kommt es hauptsächlich, daß man in diesem Lande mehr Roggen, in dem andern mehr Weizen, in dem dritten mehr Dinkel zc. baut. Das in jedem Lande üblichste Getraide pflegt man daselbst