

24 II. Vom Mahlen des Brotgetr. u. vom Mehle.

der Weizen recht ergiebig ist, zu weißem Mehle, und das heißt der dritte Gang zu feinem Mehle.

Alle diese verschiedenen Mehlarthen zusammen geschüttet, werden zu den schönen Leipziger Semmeln, denen jedoch die Berliner nicht nachstehen, verbacken.

Die Spizkleien und den, zum dritten Mal durch die Mühle gegangenen, Gries schüttet man zusammen und, wenn dies noch zwei bis drei Mal durch die Mühle geht, giebt es das Aftermehl, Polzmehl oder Mittelmehl. Der übrige ausgemahlne Gries giebt die Grieskleien.

Aus den zwei bis drei Mal aufgeschütteten Schrotkleien zusammen genommen, erhält man ein recht gutes Mittelmehl, das mit dem Griesmittelmehl gemengt wird. Die zwei bis drei Mal aufgeschütteten Kleien geben noch schwarzes Mehl.

Die Gerste wird, wie der Roggen, vier und zwanzig Stunden vorher, ehe sie zur Mühle gebracht wird, angefeuchtet, grob geschrotet, zum zweiten Mal aber klar gemahlen. Dieser Gries geht durch ein Gerstengriesieb oder durch ein grobes Weizengriesieb und wird wieder aufgeschüttet.

Diese beiden Gänge machen das weiße Gerstenmehl; auch den übrigen Gries schüttet man noch bis vier und mehr Mal auf, je nachdem man mehr oder weniger schwarzes Mehl oder Kleien haben will.

Die Kleien und die, im Siebe gebliebenen, Spelzen werden unter einander gethan und dienen zum Viehfutter.

Die Güte des Mehles und Grieses hängt auch von der Art, die Körner zu mahlen, ab. Es ist besser trocken und langsam zu mahlen. Das Mehl wird länger und kräftiger. Läßt man die Läufe zu niedrig; so werden die Kleien mit zerrieben und das Mehl grob. Dies geschieht beim Ge-