

- B der Regulator, womit die Quantität des zwischen die Steine gelangenden Getreides regulirt wird;
 C der Kasten, der die beiden Steine umschließt;
 D der Regulator des Läufers;
 E das horizontale Rad und dessen Getrieb, wodurch die Mühlensteine in Bewegung gesetzt werden;
 F das Winkelrad, welches die Bewegung fortpflanzt;
 G das Triebrad der Beutelvorrichtung;
 H die Welle des Schwungrades, an welcher bei Handmühlen auch die Kurbel angebracht wird.

Die Mühle mahlt auch Roggen und Gerste und liefert aus diesen Getreidearten ein sehr gutes Mehl. Eben so eignet sie sich zum Mahlen des Weizens von St. Helena, welcher härter ist als der Danziger Weizen, und welcher zu den härtesten und glättesten Getreidearten gehört. Die Pariser Bäcker zahlen das mit Ragon's Mühlen erzeugte Mehl um 2 bis 2½ Fr. den Sak theurer, indem sie bei der Brodbereitung mit diesem Mehle einen Mehrertrag von 2 bis 3 Proc. erzielen. Die Ursache hievon liegt darin, daß das Mehl runder und weniger fett ist und mehr Wasser einsaugt; abgesehen davon, daß es weißer und kräftiger ist, und daß es wegen der kühleren Temperatur, mit der es aus der Mühle kommt, auch noch einige andere schätzenswerthe Eigenschaften besitzt.

Die Ragon'schen Mühlen haben sich bei diesen vielen guten Eigenschaften in der Umgegend von Paris schon einen bedeutenden Ruf erworben.

Wir geben zur-Bestätigung folgenden Bericht über einen im April 1836 auf der Mühle de la Cour-Neuve bei Saint-Denis angestellten Versuch.

30 Sester Weizen von Chartres, welche den Sester zu 118 Kil. genommen 3540 Kilogr. wogen, gaben:

an weißem Mehle	2561 Kilogr.
an schwarzem Mehle	219 —
an Kleien	717 —
an Abfällen	43 —
Summa	3540 Kilogr.

100 Kilogr. geben demnach weißes Mehl	72,34)	78,53 Kilogr.
schwarzes Mehl	6,19)	
Kleie		20,26 —
Abfall		1,21 —
		100,00 Kilogr.

Die besten englischen Mahlmühlen, die man in der Gegend von Gonesse hat, gaben dagegen noch nicht über 77 Proc. Ertrag an Mehl.