

in seinem Werke Publication industrielle, als in der Zeitschrift Le Génie industriel ausführlich machte, dürfte hier ein specielles Eingehen auf die Sache überflüssig seyn.

Eine französische beachtungswerthe transportable Getreidemahlmühle, in wirklicher Größe unter Nr. 1243 ausgestellt, war übrigens noch die von Buisson in Tullins (Isère), da diese zu der Gattung von Mahlmühlen gehörte, bei welcher, abweichend von der gewöhnlichen Anordnung, der Oberstein ruht, dagegen der Unterstein läuft, bekanntlich ein System, was sich trotz anerkannter Vorzüge hinsichtlich seiner Leistungsfähigkeit immer noch nicht allgemeinen Eingang verschaffen kann, wahrscheinlich und hauptsächlich deßhalb, weil die Construction manche für den Betrieb und die Unterhaltung nicht vortheilhafte und zu complicirte Anordnung mit sich führt. ²

Was die Arbeiten englischer Mechaniker im Fache der großen Mehlfabrication betraf, so war dießmal leider W. Fairbairn in Manchester mit seinem ganz gußeisernen tulpenartig geformten Mühlgerüste gar nicht vertreten, obwohl es Thatsache ist, daß dieses System seit 1851, wo dasselbe zuerst auf der damaligen Weltausstellung erschien, sich vielseitig bewährt und eine höchst ausgebreitete Verwendung gefunden hat. ³ Bemerkenswerth dürfte in letzterer Beziehung seyn, daß Fairbairn's System es war, welches seiner Zeit im Krimmkriege (allerdings nicht beim Anfange desselben!) der englischen Armee so wesentliche Dienste leistete, weil es in dem eisernen Schraubenschiffe „The Bruiser“ zu vier Gängen in der Reihe aufgestellt, im Stande war, täglich durchschnittlich 24,000 Pfd. Weizenmehl zu liefern, ja zuweilen

² Buisson theilte nachstehende Resultate aus vergleichenden Versuchen mit, welche er bei Steinmühlen verschiedener Anordnung erhalten haben wollte, an deren Zuverlässigkeit zu zweifeln, Berichterstatter keine Veranlassung fand:

Es wurden an Weizenmehl gewonnen, bei gleichbleibender Triebkraft und unter sonst ganz einerlei Umständen:

	Sil. per Stunde	
1. Wenn der obere Stein allein lief und ventilirt wurde	125	} Gewöhnliches gutes Mehl.
2. Wenn der untere Stein allein lief und ebenfalls ventilirt wurde	166	
3. Wenn beide Steine zugleich, aber nach entgegengesetzten Richtungen umliefen und gleichfalls ventilirt wurde	207	} Weit schöneres Mehl als bei Nr. 1, und die Schalen nicht so sehr zermahlen. } Noch weniger gutes Mehl wie bei Nr. 1.

³ Abbildung und Beschreibung in Karmarsch's und Heeren's Handbuch der Gewerbekunde, Artikel „Mühlen“ Seite 696.