Vom Mahlstein zur Walzenmühle

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): **21 (1928)**

Heft [1]: **Schülerinnen**

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Nutzungsbedingungen

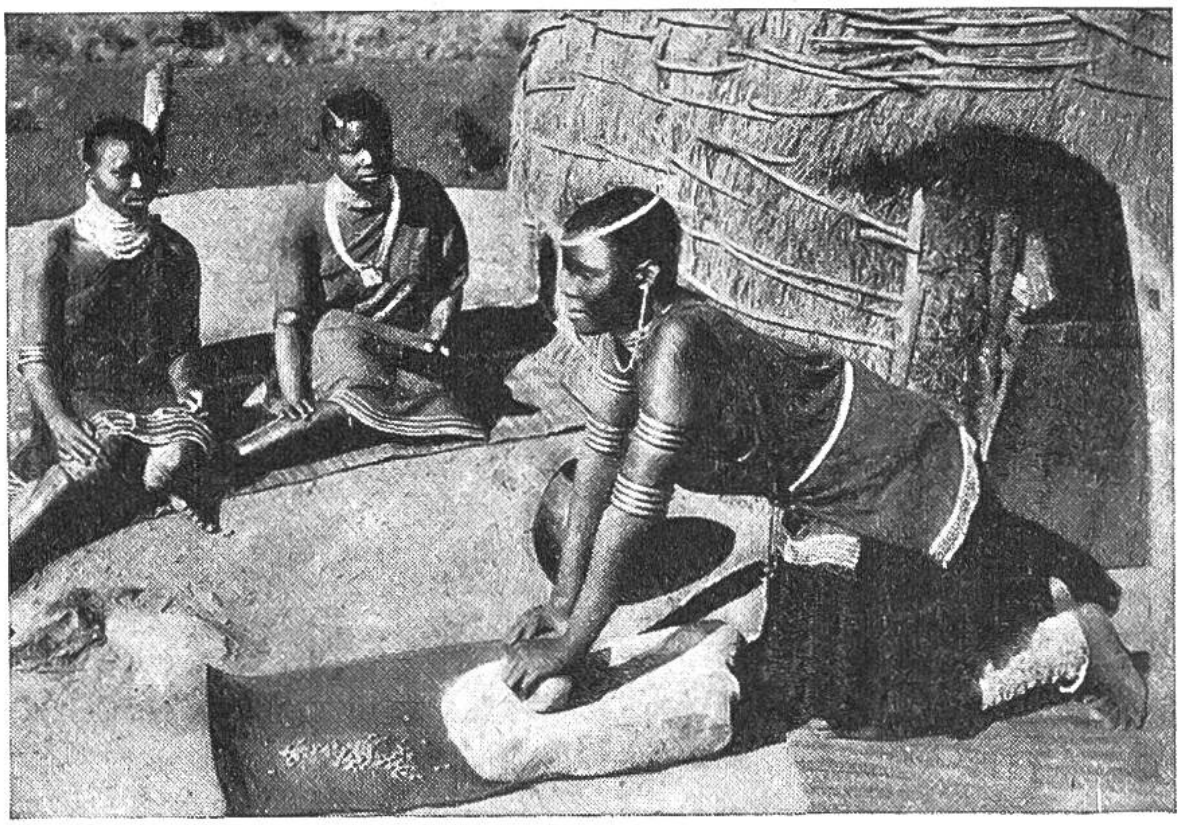
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

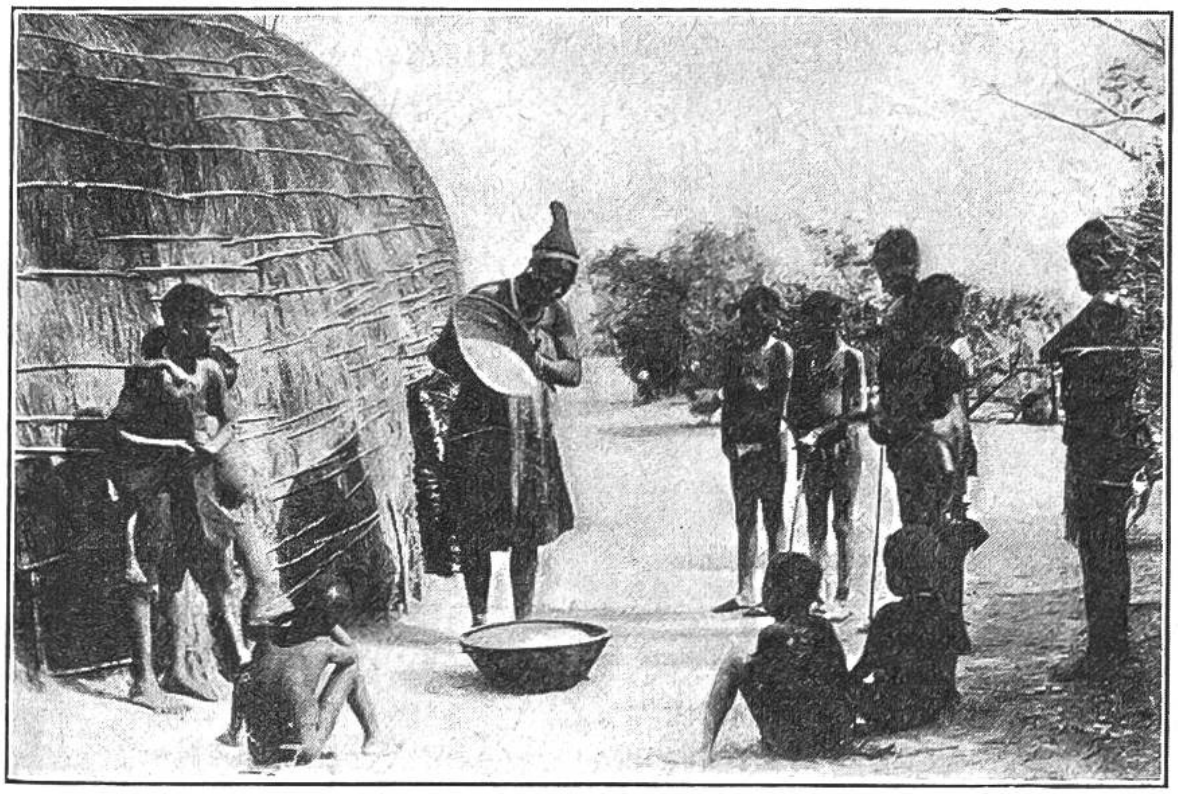


Vom Mahlstein zur Walzenmühle.

In schweizerischen Pfahlbauten fand man Körner von Weizen, Hirse und Gerste. Sie beweisen, daß unsere Vorfahren vor über 2000 Jahren schon gute Ackerbauer waren. Auffallend ist, daß eine Art des Pfahlbauerweizens genau mit dem sogenannten Mumienweizen des alten Ägypten übereinstimmt. Er scheint den Pfahlbauern aus Ägypten, das auch nach der Bibel als Kornkammer galt, zugekommen zu sein. Mahlsteine, wie sie die Pfahlbauer gebrauchten, werden heute noch im Innern Afrikas verwendet. Auf einer Steinplatte zermalmen die Neger die Getreidekörner mit einem kleinen Stein, den sie hin und her bewegen.

In der Platte entsteht mit der Zeit eine Mulde. Dieser ausgehöhlte Stein dient nach Erhitzen im Feuer auch als Backofen. Die meisten Naturvölker, die seßhaft wurden und Getreide bauten, bereiteten und bereiten jetzt noch in ganz ähnlicher Weise ihr Brot. Sich drehende Mühlsteine kamen einige Jahrhunderte vor Christus in Italien auf und wurden zur Zeit des Römerreiches in den eroberten Ländern eingeführt. Von mit Wasserrädern betriebenen Mühlen wird zuerst im 6. Jahrhundert, von Windmühlen ums Jahr 1100 berichtet. Im 19. Jahrhundert wurde der Mühlbetrieb,

durch Verwendung von Walzen statt der Mühlsteine, nach und nach umgestaltet und dank Dampfkraft und Elektrizität zu stets größerer Leistungsfähigkeit geführt. Durch die fabrikartig angelegten heutigen Großmühlen sind die alten heimeligen und viel besungenen Wasserradmühlen in ihrer Arbeitsleistung überholt und zum Verschwinden verurteilt worden.

Sieben ohne Sieb.

Unser Bild zeigt eine südafrikanische Negerin, wie sie das Korn von der Spreu reinigt. Der Wind trägt aus den fallenden Körnern die leichte Spreu hinweg. Eine verwandte Art des Siebens wird heute in modernen Betrieben angewendet. Im sogenannten „Windsichter" fällt das Mehl durch eine kaminartige Röhre mehrere Stockwerke hinab. In der Röhre sind in Abständen Löcher angebracht, durch die wagrechte Luftströme eingeführt werden. Diese Ströme sind von verschiedener Stärke, oben schwächer als unten. Sie tragen die fallenden Mehlstaub-Teilchen seitwärts davon, vorweg die feinsten, leichtesten und weiter unten nach und nach die gröbern. So kann das Mehl im Fallen in 10 verschiedene Feinheiten sortiert werden, weit besser, als es durch Sieben möglich wäre. Dieses Verfahren wird zum Beispiel bei der modernen Kakaopulver-Fabrikation angewendet.