



Nro. 28.

Der Müller.

So bekannt es auch jetzt ist, daß das Getraide gemahlen und dann Brod daraus gebacken wird; so hat man doch erst nach vielen Versuchen Mühlen erfinden können. Anfanglich wurden die Getraidefrüchte, gleich wie Eicheln, Kastanien und Bücheln, roth und unbereitet von den Menschen gegessen. Nachher dörrte oder röstete man die Kornähren, wie es noch heutiges Tages bei einigen morgenländischen Völkern Mode ist, und zerließ die Körner in steinernen Gefäßen und Mörsern. Dieß gab Gelegenheit zur Erfindung der Sand- und Stampfmühlen, zu deren Untreibung, weil sie von Menschenhänden geschah, gemeiniglich Sklaven oder Mißethäter gebraucht wurden: Außerdem arbeiteten auch

geringe Leute um Taglohn in solchen Mühlen; wie denn selbst der gelehrte Plato eine zeitlang auf diese Weise sich seinen Unterhalt erwarb. Man richtete die Mühlen ferner so ein, daß sie von Eseln, Ochsen oder Pferden mit verbundenen Augen getreten oder umgetrieben werden konnten; woher der Name der Roggmühlen, deren man sich hie und da noch bedienet, entstanden ist. Endlich erdachte man Wind- Schiff- und Wassermühlen, und erleichterte sich dadurch die Zermahlung des Getraibes und dessen Verwandlung in Mehl. Der in der Weltgeschichte berühmte Belisarius soll die Wassermühlen auf der Tiber zuerst angegeben oder doch wenigstens aus ihrem Verfall wieder hergestellet haben.

Die Mühlen erhalten von dem Gebrauche, den man von ihnen macht, mancherlei Benennungen. Es giebt Sägemühlen, auf welchen Baumstämme zu Brettern zerschnitten werden; Pulvermühlen, auf welchen das Schießpulver bereitet wird; Lohmühlen, zum Zerstampfen der Eichenrinde, deren sich die Loh- oder Rothgärber zur Zubereitung des Leders bedienen; Walkmühlen, zum Behufe der Tuchmacher, Zeugmacher und Weißgärber; Oelmühlen, auf welchen Del geschlagen oder gepreßt wird; Papiermühlen, zum Zerstoßen alter Lumpen, woraus man hernach Papier macht; Mühlen, auf welchen allerhand Metalle gestreckt und zu dünnen Platten oder Blechen geschlagen werden; Mühlen, wo man das Zuckerrohr zerquetscht, um den ausgepreßten Saft sodann auf Zuckerraffinerien läutern zu können; Krappmühlen, auf welchen der bekannte Krapp zur Färberei bereitet wird; Schleifmühlen, zur Politur der Metalle und Spiegel; Bleiweismühlen, auf welchen man das berühmte Bleiweiß verfertigt; Gewürzmühlen, Dreschmühlen, u. s. w.

Hier ist hauptsächlich von solchen Mühlen, auf welchen das Getraide in Mehl verwandelt wird, die Rede; Leute, die diese Kunst verstehen und treiben, heißen Mahl- oder Mehlmüller.

Die bekanntesten Mahlmühlen sind entweder Wasser- oder Windmühlen: Jene werden von dem Wasser, diese aber von dem Winde in Bewegung gesetzt. Das Wasser treibt auch die Schiffmühlen, welche auf platten Schiffen oder Fahren, die mit einem Borde versehen sind, über einen Strom erbauet werden. Sie haben die ganze Einrichtung der gewöhnlichen Wassermühlen, außer daß noch ein Rad und ein Getriebe mehr bei ihnen angebracht ist. Sie können immer im Gange erhalten werden, weil sie sich mit dem Strome erheben oder senken.

Mahlmühlen, die an einen Bach oder Fluß gebauet sind, haben von aussen ein großes mit Schaufeln versehenes Wasserrad, welches von dem Wasser umgedrehet und wodurch die ganze Maschine in Bewegung gesetzt wird. Diese Wassermühlen heißen oberflächliche, wenn das Wasser von oben in die Schaufeln fällt und sie durch seine Schwere umtreibt; unterflächliche aber werden sie genennet, wenn das Wasser waagrecht gegen das Wasserrad anschlägt und es dadurch in Bewegung setzt.

Hat eine Wassermühle nicht immer genugsam Wasser, so muß dieses durch ein Grundwerk geschützt, d. i., gesammelt und zum Steigen genöthiget werden, damit es
R durch

durch seinen vermehrten Stoß das Wasserrad umtreiben könne. Schwelt hingegen ein Bach oder Fluß unvermuthet zu sehr an, so wird die Mühle dadurch vergüßt, d. i., eine Zeitlang unbrauchbar.

Das Wasserrad an der Wassermühle ist an dem grossen Wellbaume befestigt, der durch die Bewegung des Rades gleichfalls herumgetrieben wird. An dem Wellbaume ist ein Stirnrad, welches an jeder Seite einen Trilling beweget, und ein Kammerad, durch dessen Zähne das Mühlsteingetriebe in Bewegung gesetzt wird. Dieses Getriebe ist an dem Mühlleisen, welches eine senkrechte eiserne Welle ist, und mitten durch die Mühlsteine geht.

Bei allen Arten von Mahlmühlen hat man zween Steine; den Bodenstein, der unten unbeweglich liegt, und den Laufer, der oben ist, von dem Mühlleisen getragen und mit umgetrieben wird. Zur bequemern Zermahlung des Getraides sind auf den gegen einander gefehrten Flächen beider Steine Sauschläge, d. i. Rinnen, angebracht.

Beide Steine sind mit einem starken Laufe (Zargen) von Böttcher- oder Tischlerarbeit umgeben; über denselben befindet sich der Kumpf, oder Gossen, ein hölzerner Trichter, mit seinem beweglichen Schube. Zur Seite ist der Beutel, der in den Mehlkasten locker ausgespannt ist, und feineres oder gröberes Mehl giebt, je nachdem er selbst fein oder grob ist. Durch das Sichtzeug wird der Beutel zur Absonderung des Mehles von der Kleie in beständiger Bewegung erhalten.

Hiedurch nun wird das Getraide entweder gemahlen oder geschrotet.

Soll das Getraide gemahlen werden, so schüttet man es, wenn die beiden Mühlsteine ihre gehörige Richtung haben, in den Kumpf (Gossen) oder Trichter; dann fällt es durch das runde Loch in der Mitte des Laufers auf den Bodenstein, wird daselbst zerrieben, und von der kreisförmigen Bewegung des Laufers, in den hölzernen Lauf getrieben. Hier nun fällt es durch das Mehlloch in den Beutel, und wird von demselben gesiebet oder gebentelt, da denn das Mehl durchfällt und das gröbere in den Vorkasten läuft.

Beim ersten Ausschütten dringt nur wenig Mehl durch den Beutel, und das meiste sinkt zerschrotet in den Vorkasten; man wiederholt daher das Ausschütten so lange, bis nichts, als die Hülsen, bis die bekannte Kleie geben, übrig bleibt.

Gewöhnlich bekommt man dreierlei Sorten von Mehl, das feine, das Mittel- und Nachmehl. In der Haushaltung kann man alles durch einander mengen, oder jedes besonders brauchen: Das Nachmehl wird meistens zur Schweinsfütterung angewendet.

Waizen und Dinkel wird erstlich abgeschrotten und zu Gries gemacht; der Gries wird folgender Gestalt gemacht: Erstlich kommt er auf den Säuberer, welches ein länglicher von Holz gemachter Kasten, worinnen drey Löcher, und über jedes Loch ein Seiger von feinem Drat geflochten, befindlich ist, einem Sieb ähnlich, allwo der feine, mittlere, grobe Gries, und zuletzt die Kleie abgefondert wird. Zweitens, wenn man keinen Gries, sondern Mehl haben will, so kommt dieser Gries wiederum auf die Mühle und wird noch etlichmal aufgeschüttet, und zu feinem Mehle gemahlen, und so bekommt man feines, mittel, und schwarzes oder geringeres Mehl, welches an etlichen Orten dreifach benennet wird, nemlich der Kern, oder das feinste, zweitens das Semmelmehl, und drittens das Pollenmehl.

Ehe das Getraide gemahlen wird, fegt und netzt oder befeuchtet man es unter einander, den Waizen pflegt man auch im Sommer zu waschen und an der Sonne zu trocknen, ehe er in die Mühle gethan wird.

So wird auch das Getraide in der Mühle zuweilen gekoppt, das ist, man läßt es so herunterlaufen, daß die Spitzen abgestoffen und die Kleien daraus desto besser abgefondert werden.

Getraide, welches geschrotten wird, läuft durch keinen Beutel, sondern wird nur einmal aufgeschüttet, und fällt sogleich in den Mehlkasten. Dieß gilt von allem Getraide, welches zur Mastung des Viehes oder zur Bierbränerei angewendet wird; aber das Getraide, woraus man Brantwein brennen will, muß feiner geschrotten werden.

Ist das Getraide ordentlich gemahlen, so faßt es der Müller oder die Mahlgäste selbst in die Säcke, man bringt es zu Hause, trocknet es, leeret es in die Mehlkästen aus, wendet es fleißig, raitert oder siebt es vor dem Gebrauche, und bedient sich deselben zu allerlei Backwerke, oder auch in der Küche zum Rösten u. s. w.

Die Windmühlen sind weit stärker als die Wassermühlen; allein jene können oft nicht gebraucht werden, wenn es am Winde gebricht. Man hat teutsche oder sogenannte Boockmühlen und holländische Mühlen. Erstere haben ihren Namen von dem Boock, worauf das Mühlenhaus steht und umgedrehet werden kann: Diese Bewegung geschieht durch die Mühlenfiegel, welche der Wind umreibt. Soll die Mühle stille stehen, so schützt sie der Müller, d. i., er läßt den Preßbaum, der oberhalb des Kammrades mit einer eigenen Presse angebracht ist, nieder, wodurch denn das Kammrade in seinem Laufe gehemmet wird.

Bei einer Windstille kann die groffe gerade stehende Welle aufgehoben und in die Mühle vermittelst der untersten stehenden Welle und ihres Trillings durch Pferde getrieben werden.

Die holländische Windmühle steht auf keinem Boocke, sondern auf einem gemauerten Gebäude, und ist mit einer Gallerie umgeben. Nur das Dach (Saube, Haupt) dieser Mühle ist beweglich, und kann gegen den Wind gedrehet werden.

Eine Mühle gehört einem Müller entweder eigenthümlich zu, oder er hat sie in Pacht, oder er bekommt Lohn und Wohnung von dem Eigenthümer für die Arbeiten, die er in der Mühle verrichtet; im letztem Fall heißt er ein Sackmüller, und darf für seine Rechnung kein Getraide mahlen, um hernach mit dem Mehle einen Handel zu treiben.

Wer nun Getraide mahlen will, muß es vermengen, d. i. eine Abgabe vom Getraide und Einschreibgeld geben; da denn der Sackmüller das gesackte Getraide in Verwahrung nimmt, bis es aufgeschüttet und gemahlen werden kann. Letzteres thun einige Mahladste selbst, oder tragen es dem Müller, oder einem Mühlknechte auf, der für jeden Sack Getraide, das er für andere mahlet, seine Bezahlung nach einer festgesetzten Tare erhält.

Das Handwerk der Müller ist gemeiniglich dem Handwerke der Bäcker einverleibet, und nähret seinen Mann gut, wenn er auch die vielfältigen Betrügereien, die man den Müllern insgemein oder vielmehr den Mühlknechten schuld giebt, nicht treibet.

Können sie keine Mühle erkaufen, oder pachten, oder als Sackmüller unterkommen; so fangen sie Mehلبerei an, d. i. sie treiben einen Handel mit Mehl, Getraide, Branntwein und andern Kleinigkeiten, schaffen sich auch Vortheile mit Schweinemästen.

Müller, die im Staude sind, Mühlen zu bauen und alle dabei vorkommende Ausbesserungen selbst vorzunehmen, heißen Mühlärzte.

Ueberhaupt müssen Müller muntere, starke, wachsame, vorsichtige und ehrliche Leute seyn, damit das Mühlwerk durch ihre Nachlässigkeit nicht in Feners- oder Wasserseßgefahr gerathe, sondern auf Feuer und Licht genau acht gegeben, und bei Wasserfluthen oder Eisgängen aller Schade der Mühle, so viel möglich ist, verhütet werde.

Das Handwerk der Müller wird gemeiniglich unentgeltlich in drei Jahren erlernt; die Mühlknechte bekommen auf ihrer Wanderschaft von den Meistern ein Gescheuk und können nach vorgenommener Prüfung selbst Meister werden.