Zeitschrift: Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: 21 (1928)
Heft: [2]: Schüler

Rubrik: Vom Mahlstein zur Walzenmühle

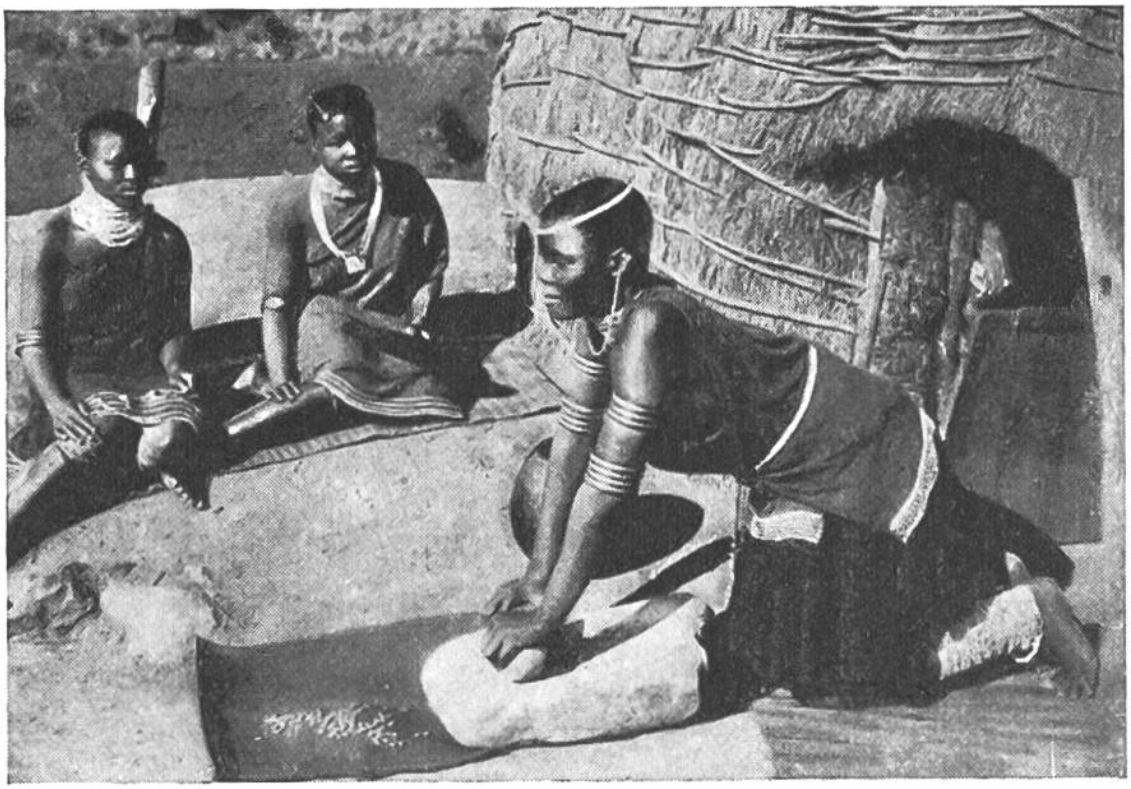
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Siehe Rechtliche Hinweise.

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. Voir Informations légales.

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. See Legal notice.

Download PDF: 21.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

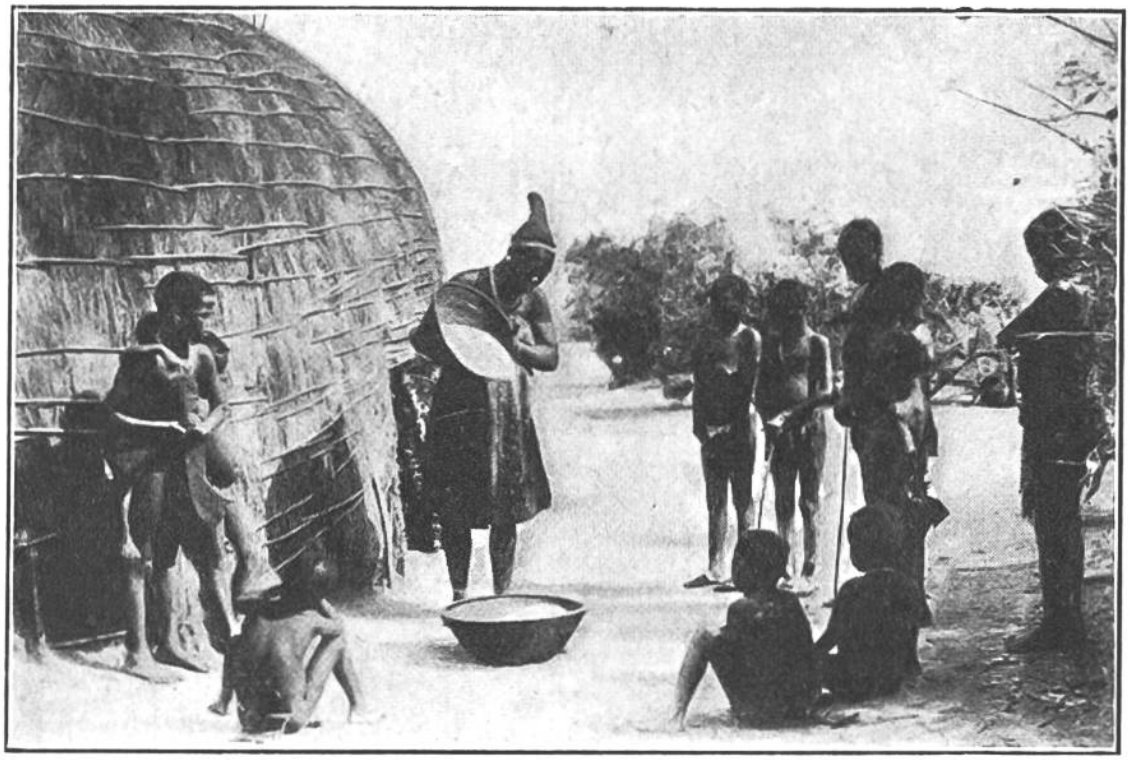


Vom Mahlstein zur Walzenmühle.

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.