

Zeitschrift: Pestalozzi-Kalender
Band: 25 (1932)
Heft: [1]: Schüler

Rubrik: Die ersten Mühlen

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

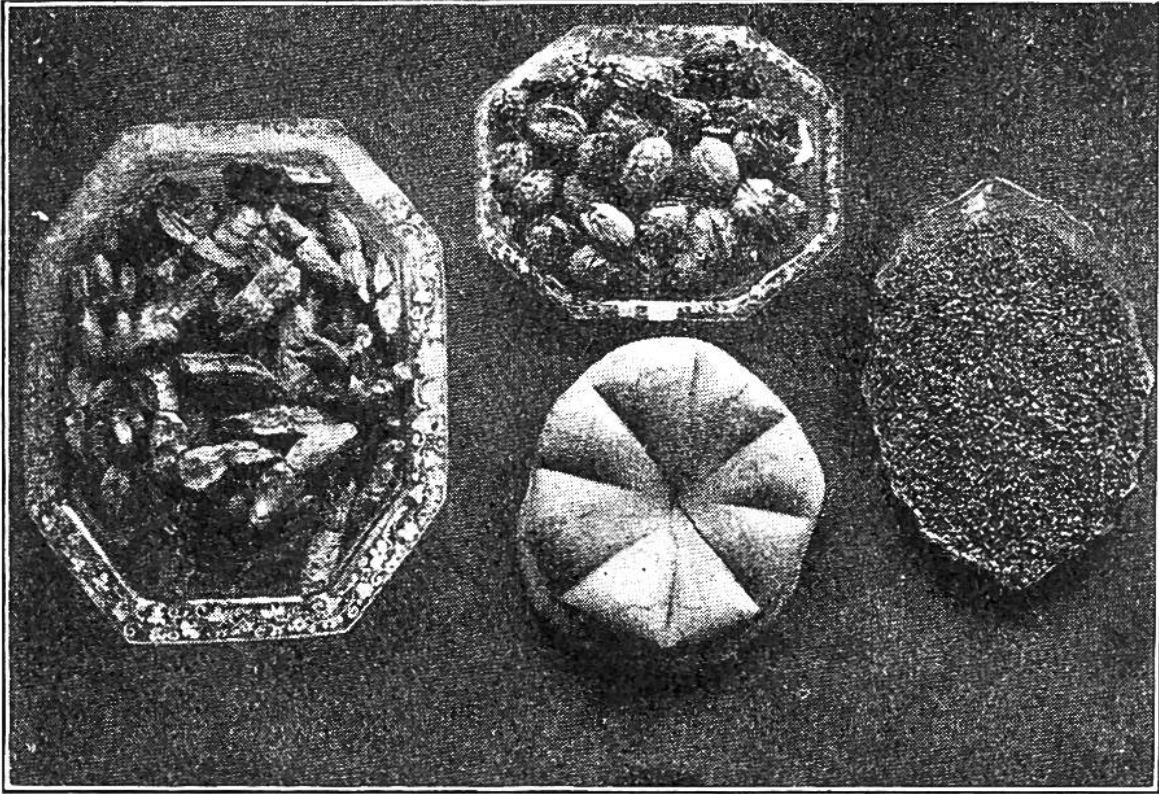
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

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: 05.10.2024

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

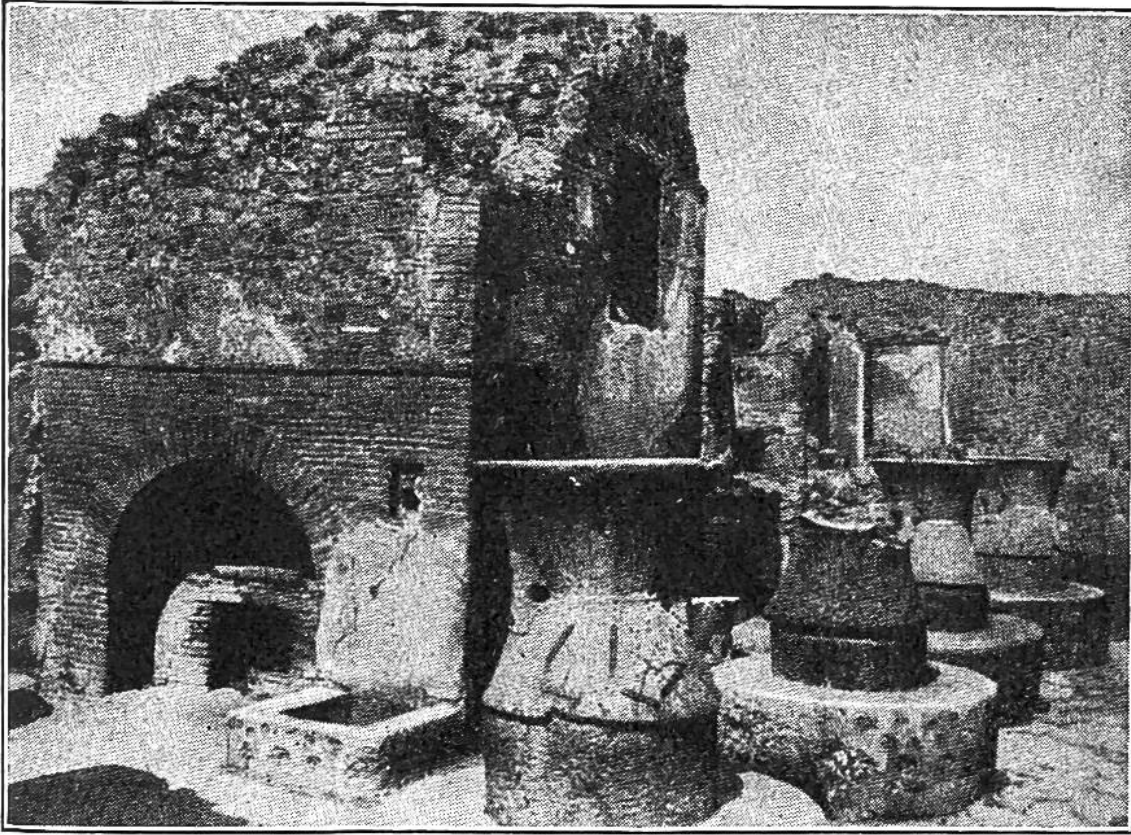


Altrömische Backwaren aus Pompeji. In der Mitte unten ein Brotlaib.

DIE ERSTEN MÜHLEN.

Von jeher hat die Beschaffung des täglichen Brotes den Menschen Mühe und Sorgen bereitet. Bevor die Kunst bekannt war, unser knusperiges Hauptnahrungsmittel herzustellen, das uns nie verleidet, und von dem wir während unseres Lebens einen ganzen Berg essen, köstlicher und grösser als der Pflaumenbreiberg des Schlaffenlandes, da musste man sich mit den bloss gerösteten Getreidekörnern begnügen. Wie haben wir es heute doch gut! Die modernen Mühlen liefern ein schimmernd weisses Mehl, so fein wie Sonnenstäubchen. 180 kg Brotkorn ungefähr vertilgt ein Mensch alljährlich.

Schon die Höhlenbewohner allerdings zermalmten die Getreidekörner zwischen zwei Steinen und entfernten so die unverdauliche Spreu. Ähnliche Mahlvorrichtungen handhabten auch die alten Ägypter zur Zeit, als Josef die Kornkammern des Landes verwaltete. Mit Steinen zerreiben noch gegenwärtig die Frauen bei vielen

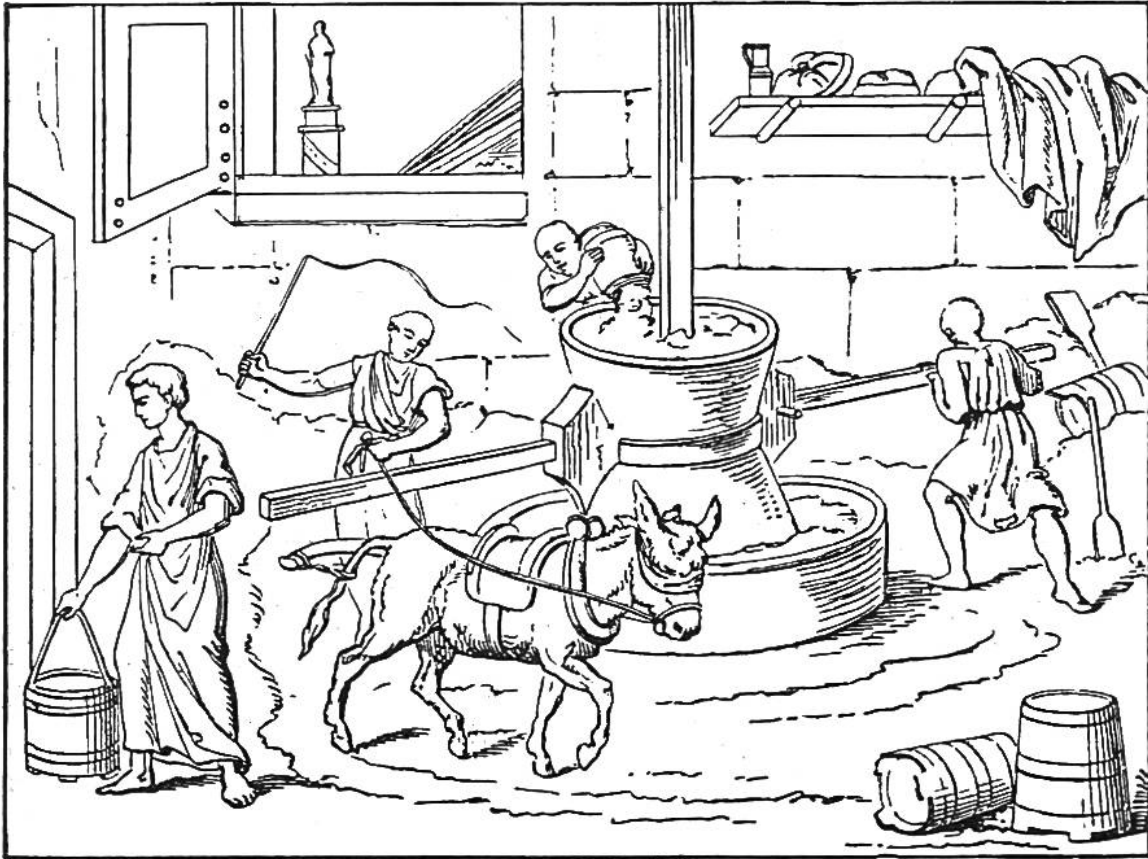


Backofen und Getreidemühlen im alten Pompeji. Der Bäcker war selber auch Müller.

Naturvölkern die Körner, wie unsere Leser von frühern Kalendern her wohl noch wissen.

Richtige Mühlen bauten zuerst die Römer. In der Stadt Pompeji, die bei einem Ausbruch des Vesuvs von Aschenregen und Lava plötzlich zugedeckt wurde, sind solche Mühlen aus den Schuttmassen ausgegraben worden. So gut sind sie noch erhalten, dass heute ein Müller sie gleich wieder benützen könnte, nachdem das Mahlwerk fast 1900 Jahre lang still ruhte. Der Betrieb käme aber heutzutage teuer zu stehen. Bei den Römern mussten Sklaven oder Zugtiere die Mühle in Gang bringen. Sklaven, die ohne Lohn arbeiten müssen, gibt es glücklicherweise heute nicht mehr. Billiger und leistungsfähiger als Zugtiere sind das Wasserrad und die Elektrizität.

Die pompejanische Mühle, wie sie unser Bild zeigt, setzt sich zusammen aus einem fest auf dem Boden montierten, abgestumpften Steinkegel, über den ein zweiter Stein von sanduhrähnlicher Gestalt gestülpt worden ist.



Eine altrömische Mühle im Betrieb.

Dieser obere Stein hat zwei becherförmige Höhlungen, eine von unten und eine von oben. In der Mitte sind sie durch eine Öffnung miteinander verbunden. Die untere Höhlung passt wie ein Mantel auf den Steinkegel. Die obere Höhlung nimmt, einem Trichter gleich, die Getreidekörner auf. In der untern werden sie zwischen Mantel und Kegel zerrieben, sobald der sanduhrförmige Oberstein gedreht wird. Zwei lange Hebelarme, die im Oberstein stecken, ermöglichen die Drehbewegung. Durch mehrfaches Sieben konnte das so erhaltene Mehl noch in feinere und gröbere Sorten getrennt werden. Die erste, von einem Wasserrad getriebene Mühle wurde kurze Zeit bevor Kaiser Augustus in Rom regierte, erbaut. Der römische Schriftsteller Vitruvius berichtet, dass diese Mühle von den Leuten wie ein Weltwunder bestaunt wurde. König Mithridates VI. soll jedoch schon 50 Jahre früher eine Getreidemühle mit Wasserradbetrieb in Kleinasien besessen haben.