

Zeitschrift: Anzeiger für schweizerische Alterthumskunde = Indicateur d'antiquités suisses
Band: 2 (1872-1875)
Heft: 8-2

Artikel: Handmühlen
Autor: Hersche
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-154846>

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: 23.11.2024

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

comien, dem Calcaire jaune de Neuchâtel, dem Bausteine von Neuenburg, welcher übrigens auch westlich von Neuenburg bis in die Gegend von Vallorbes vorkommt, angehört.

Bern, 28. März 1875.

244.

Handmühlen.

Für Alles lehrt ja die Noth den Naturmenschen Mittel finden, wodurch ihm gerade in seiner Lage die Erreichung irgend eines Zweckes möglich wird. Diodorus Siculus, histor. Bibliothek III, 45. —

Die Neuzeit kennt im Allgemeinen je nach der treibenden Kraft vier Arten von Mühlen: Die Handmühle, die Wassermühle, die Wind- und Dampfmühle; das Alterthum kannte nur die Wassermühle, die von einem Pferd oder Esel betriebene Mühle und die Stein- oder *Handmühle*; mit dieser haben wir es hier zu thun. In den ältesten Zeiten nämlich wurde das Getreide entweder roh genossen, oder gedörst und geröstet, nachher zerrieb man die Körner entweder mit zwei Steinen oder zerstiess es in Mörsern mittelst Keulen, was noch vor der Erfindung der Mühlen geschah. Hesiod. op. 423. Cato. R. R. 14. Das Rösten geschah auch bei den alten Römern, wie Ovid. (Fast. II, 521) singt und Servius (ad. Aen. I, 179) mit folgenden Worten bestätigt: quia apud majores nostros molarum usus non erat, frumenta torrebant et ea in pilas missa pinsebant: et hoc erat genus molendi, unde et pinsores dicti sunt, qui nunc pistores vocantur und die Stampfmühle pistrinum Ovid. VI, 313. Diese von Hand praktizirte Steinmühle findet sich namentlich bei den primitiven Anfängen der menschlichen Kultur; auch in verbesserter Form bei den alten Kulturvölkern in Asien, Aegypten und Griechenland. Die Ausgrabungen von Pfahlbauten, vorzüglich auch in den Stationen des Bielersees haben eine Unzahl solcher einfacher Steinmühlen von nicht sehr abweichender Formation an's Licht gefördert, wie die „Mittheilungen der zürcher antiquarischen Gesellschaft“ und der „Anzeiger“ sie mehrfach beschreiben. — Der Mensch hatte nicht schwer auf diese einfache Technik, das Korn in Mehl zu verwandeln, zu kommen. Der Philosoph Annaeus Seneca disputirt in seinem 90. Briefe gegen den Satz des Stoiker's Posidonius aus Apamea, dass die Philosophie auch jene Künste erfunden habe, deren sich das tägliche Leben bediene und bestreitet damit der Philosophie den Ruhm, die älteste Handwerkerei, also z. B. mit dem Hammer und der Zange, den ältesten Hüttenbau und den Bergbau erfunden zu haben. Posidonius, einer der ältesten gründlichen Forscher des alten Keltenlandes zugleich auch der älteste nicht zu verachtende Antiquar, welcher des alten Helvetien gedenkt, erzählte nämlich, wie der Weise, die Natur nachahmend, darauf kam, Brod zu machen: „die in den Mund gebrachten Getreidekörner werden durch die Härte der an einander treffenden Zähne zermalmt und, was zwischen ausfällt, wird durch die Zunge wieder zwischen eben diese Zähne gebracht; darauf wird es mit Speichel vermischt, damit es leichter durch die schlüpfrige Speiseröhre gleite: dann in dem Magen durch die innere Wärme verdaut, geht es endlich in den Körper über.“ —

Diesem Beispiele folgend setzte Einer einen rauhen Stein auf den andern nach Art der Zähne, deren ein Theil unbeweglich die Bewegung des andern erwartet; durch die Reibung über einander werden die Körner zermalmt und immer wieder dazwischen gebracht, bis sie durch die wiederholte Reibung ganz fein gemahlen werden. Hierauf benetzte er das Mehl mit Wasser, knetete es anhaltend durch und bereitete Brod daraus, daser anfänglich in heisser Asche oder auf einem glühenden Steine buck; nachher wurden allmählig Backöfen erfunden und andere Einrichtungen, um der Hitze nach Belieben sich zu bedienen. Das ist die genetische Entwicklung eines Handwerkes durch einen Philosophen, dessen Ansichten über natürliche Dinge im Alterthum sehr berühmt waren, eines Philosophen aber auch, der nicht bloß innert den vier Wänden seine Beweise konstruirte, sondern die alte Welt, also Aegypten, Hellas, Afrika, namentlich aber, wie die zahlreichen Excerpte des Strabo und Athenaeus bezeugen, Italien, Spanien, Gallien und die Alpen selbst bereist und erforscht hat. Die antiquarischen Forschungen unserer Tage, die Berichte der neuesten Reisenden bestätigen realiter des Philosophen Ideen. —

In dem sehr lesenswerthen Berichte über die Reise nach Abessinien in den Jahren 1861—62 durch M. Th. v. Heuglin (Jena, Costenoble, 1868. p. 40) wird von der Einrichtung eines Schiffes und der darauf sich befindenden Küche erzählt: „Täglich bäckt man frisches Brod darin. — Das Mehl wird auf der *Murhaka* — einem *flachen Stein* — aus Büschelmais gerieben, mit Wasser zu Teig geknetet und in kleine Kuchen geformt, auf denen die zierlichen Prätzen des Schiffsjungen im Abklatsch als Kontremarke figuriren. Nun kommts zum Backen! Der beschriebene Ofen wird mit Holz gefüllt und nachdem dieses ganz abgebrannt ist, patscht die gewandte Hand eines Matrosen die Teigkuchen an die Thonwände des Ofens fest; man bedeckt das Ganze und nach einer Viertelstunde wird das dampfende halbgare Brod herausgenommen.“ Ebendasselbst auf seiner Reise nach Bogos und dem Aufenthalt in Kérén (pg. 93) schreibt er: „mit einigen Bogosfrauen wird verhandelt wegen Mahlen des Getreides“. —

Bei der Schilderung der Pimo-Dörfer in Amerika (Reisen und Abenteuer im Apachenlande von J. Ross Browne, aus dem Englischen durch H. Herz. Jena, Costenoble, 1871) ist pg. 92 die gelungene Abbildung eines Pimo-Weibes beim Weizenmahlen: halbnackt mit dem nackten Säugling auf dem Rücken, mahlt sie über einer ausgehöhlten Steinplatte gebückt mit einem länglichen Steincylinder das Korn (siehe Zeichnung im genannten Buche.).

Samuel White Baker [der Albert Nyanza und die Erforschung der Nilquellen, deutsch durch J. Martin. Jena, Costenoble, 1867. I. Bd.] erzählt pag. 66: „Zum Mittagessen hatten wir einen Truthahn und ein grosses Wunder: die Kisras (eine Art braunen Pfannkuchens, der die Stelle des Brodes vertritt) waren frei von Sand. Seitdem ich in Africa bin, muss ich in der Gestalt von Gries, der sich von der *Murhaka* oder dem *Reibsteine* abgescheuert hat, schon einen ansehnlichen Mühlstein verschluckt haben. Die *Murhaka* ist, wenn sie neu, ein grosser flacher Stein, der etwa 40 Pfd. wiegt: auf diesem wird das Getreide dadurch zermalmt, dass man einen cylindrischen Stein mit beiden Händen hin und her treibt. Nachdem er einige Monate gebraucht worden ist, verschwindet der ursprüngliche Reibstein zur Hälfte, während der Gries sich mit dem Mehle vermischt. Auf diese Art wird der Reibstein wirklich gegessen. Kein Wunder, wenn die Herzen in diesem Lande von Stein

werden.“ — II. Bd. pg. 73 — 74: „Die Eingebornen des Kytschstammes leben in solchem Elende, dass sie von allen todten Thieren Fell und Knochen verschlingen, *die Knochen werden zwischen Stein zerstoßen* und, wenn sie in Pulver verwandelt sind, zu einer Art Suppe gekocht.“ — Pg. 194: „bei dem merkwürdigen Latukasstamm sind die Frauen insofern geschätzt, als sie ihnen werthvolle Thiere sind: sie mahlen das Getreide, holen das Wasser, sammeln Brennholz, belegen den Fussboden mit Cement“. — Auf solchen Steinmühlen mussten schon in ältester Zeit *bei den Israeliten die gefangenen Knechte und Mägde mahlen* [2. Mos. 11, 5.] — Vom Manna, welches aussah wie Coriandersamen, heisst es [4. Mos. 11, 8.]: Und das Volk sammelte es und stiess es mit Mühlen und zerrieb es in Mörsern und kochte es in Töpfen und machte sich Aschenkuchen daraus und es hatte einen Geschmack wie Oelkuchen. Hiob [24, 11] spricht auch von Mühlen, auf welchen die Gerechten ihr eigenes Oel zu machen gezwungen werden. — Bei der Zerstörung des tyrannischen Babels muss nach der Prophetie Jesaias auch die Tochter Babels die Mühle nehmen und Mehl mahlen, ihre Zöpfe ausflechten und den Fuss entblössen. Jes. 47, 12. — Man mahlet die Wicken und Kümmel, Weizen und Gerste, dass es Brod werde und drischt es nicht gar zu Nichte, wenn man es mit Wagenrädern und Pferden ausdrischt. Jes. 28, 28. — Bei der Zerstörung Jerusalems: zwei werden mahlen auf der Mühle und eins wird angenommen und die andere wird verlassen werden. Matth. 24, 41. Apocal. Joh. 18, 22. Der Teig wird entweder in einem Backofen blos auf Kohlen [Jes. 44, 19.] oder auf glühende Steine gelegt wie in Arabien. — Jene Handtierung der Mühle ist nach all' diesen Beispielen im Oriente eine niedrige und mühevollere Sklavenarbeit, eine Strafe. Nicht anders in Hellas und seinen Inseln. Fünfzig Weiber dienten am Hofe des phæakischen Königs und zermalmeten mit rasselnder Mühle gelbes Getreide [Odys. VII, 104 und dazu der Scholiast]; und in einem Gemache des Königs Odysseus auf Ithaka standen 12 Mühlen, an denen täglich 12 Frauen geschäftig Mehl aus Weizen und Gersten fertigten, das Mark der Männer; die gliederlähmende Arbeit spricht aus jeder Versilbe und dem frommen Wunsche der einsam wachenden Müllerin ergreifend hervor. Odys. XX, 105 ff. — Grosse Steine werden *μύλακες*, Ilias XII, 161, oder *μυλοειδεῖς πέτροι* (VII, 270) genannt; solche von den homerischen Helden geschleuderte Steine konnten der Natur der Sache gemäss nur Steine von Handmühlen sein. (Schluss folgt.)

Prof. HERSCHE.

245.

Zur Statistik schweizerischer Kunstdenkmäler.

XIII.

(Fortsetzung.)

XXI. Canton Zürich.

Mörspurg. Schloss bei Oberwinterthur. Zu oberst im Thurm, theilweise auf die starke Nordmauer desselben gebaut, liegt die wahrscheinlich aus dem XIII. Jahrhundert stammende Schlosskapelle. Der rechteckige Bau, von W. nach O. M. 6,40 lang und 3,16 breit, ist mit zwei spitzbogigen ca. 4 M. hohen Kreuzgewölben bedeckt, die durch eine breite, rechtwinkelig profilirte Quergurte getrennt sind. Kräftig verjüngte Dreiviertelssäulen tragen die Rippen und Schildbögen, als Stützen für die Quergurte fungiren breite Pilaster mit abgefasten Kanten. Die Profilirung der Rippen