



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
PADERBORN

Bäuerliches Hauswesen und Tagewerk im alten Niedersachsen

Bomann, Wilhelm

Weimar, [1933]

9. Kapitel: Von der Querne zur Wassermühle.

[urn:nbn:de:hbz:466:1-81260](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:hbz:466:1-81260)

9. Von der Querne zur Wassermühle.

Wie im Körnerbau der Anfang menschlicher Kultur liegt, so gehen auch die Grundformen der Verarbeitung des Getreides zu menschlicher Nahrung bis in die unerforschte Vorzeit zurück. Doch wissen wir, daß die Körnerfrüchte ursprünglich überall durch Zerschlagen und Zerreiben zerkleinert wurden, indem man sie auf einem möglichst flachen Stein — in der Heide auf einem Findlingsblock — ausbreitete und mit einem Fauststein zerquetschte oder mit einem kleineren flachen Stein zerrieb.¹²³⁾

Daraus mag sich zunächst das Zerstampfen in einem Hohlgefäß entwickelt haben, wie man in manchen Gegenden der Heide und des Wendlandes bis in unsere Tage zur größeren Verarbeitung des Getreides als Gröhe noch hölzerne Mörser benutzte, die Gröhestampfe und Hirsepumpe. Sie bestehen aus ausgehöhlten Eichenstammenden von klobiger Form,

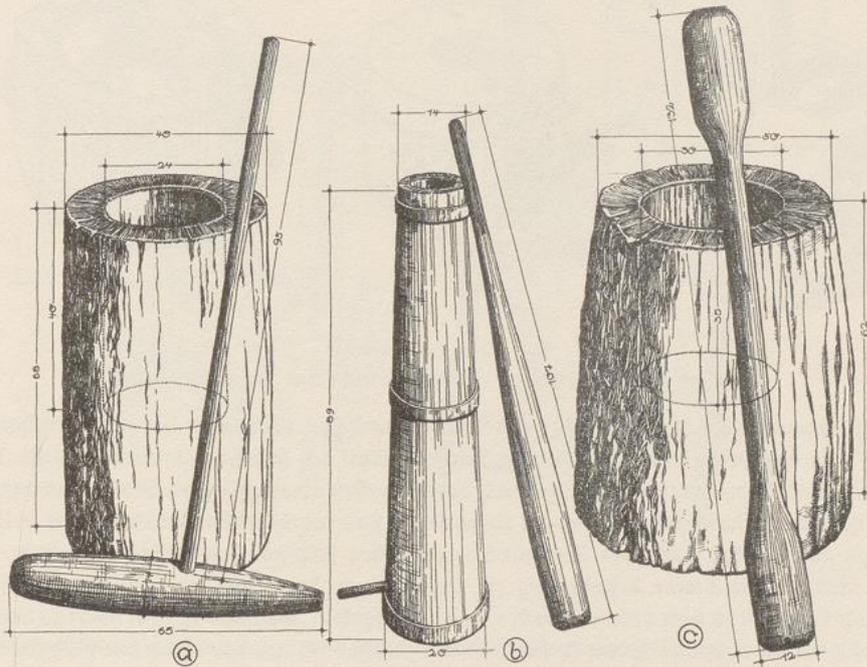


Abb. 126. Gröhestampfen (a, c) und Hirsepumpe (b).

in denen das Korn mit mächtigen, keulenartigen, teilweise mit eisernen Schmiedenägeln beschlagenen Stößeln (Pümpeln) zur Gröhe zerschlagen oder zerstoßen wird (Abb. 117 c). Zuweilen ist in dem Stößel in Höhe der Stampfe ein wagerechter Stock befestigt, der, auf dem Rand der Stampfe ruhend, als Hebel dient und den Stößel wie einen Hammer (Korn-

¹²³⁾ Dies wird z. B. durch eine plastische Darstellung aus dem alten Ägypten im Hildesheimer Pelizäus-Museum veranschaulicht. Ein flacher, etwas ausgehöhlter Stein im Harburger Museum und mehrere im hannov. Provinzialmuseum werden als solche Unterlage gedeutet.

hamer) leicht heben und niederfallen läßt (Abb. 126 a). Die zerkleinerte Grütze wird mit einem Gefäß ausgeschöpft. Zum Zerkleinern von Hirse dienen ähnliche Geräte leichter Art. Bei ihnen erfolgt die Entleerung durch ein Loch am unteren Ende der Hirsepumpe, das durch einen Holzpflock zu verschließen ist (Abb. 126 b). Auch Buchweizengrütze wird in diesen Stampfen zubereitet, indem man durch vorsichtiges leichtes Aufstoßen das Korn von der Hülse trennt.

Eine wesentliche Erleichterung des ursprünglichen Zerreibens wurde durch Einführung der Handmühle erzielt. Sie ist zu uns etwa zur Zeit Christi wahrscheinlich aus Gallien gekommen; ihr alter Name ist Querne¹²⁴), der noch in Ortsnamen wie Quernheim (Diep-

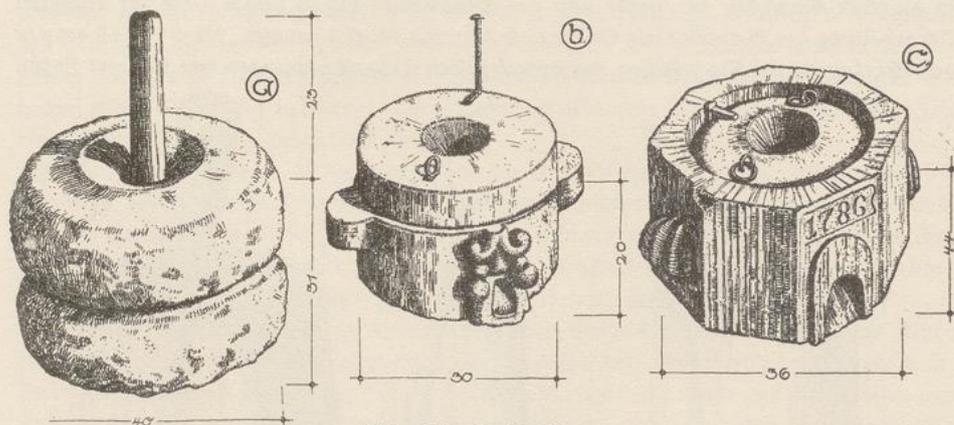


Abb. 127. Handmühlen.

a Querne aus ältester Zeit, b, c Senfmühlen aus dem 17. und 18. Jahrh.

holz), Querum (bei Braunschweig) und Quarrendorf (bei Winsen an der Luhe) enthalten ist.¹²⁵) In der Heide wurde sie aus dem harten Granit der Findlingssteine hergestellt. Die beiden Mahlsteine wurden wahrscheinlich durch Spalten eines größeren Blockes gewonnen. Sie haben eine kreisrunde Form; die Außenseiten sind roh bearbeitet, während die beiden genau aufeinander passenden Innenflächen geschliffen sind und fast poliert erscheinen. In der Mitte beider Steine befindet sich ein rundes Loch, durch das ein kräftiger Holzpflock gesteckt ist. Er ist in dem unteren (Boden-) Stein festgekeilt, während in dem oberen (Lauf-) Stein neben ihm so viel Raum in der Öffnung gelassen ist, um das Korn hineinschütten zu können. Bei einer mit beiden Händen ausgeführten Drehbewegung des oberen Steines um die Holzachse wirken die Körner zwischen den beiden Mahlsteinen wie ein Kugellager, so daß die Handhabung verhältnismäßig leicht ist. Das zermahlene Getreide fällt als grobes, mit Hüllen vermischtes, also schrotartiges Mehl an den Seiten des unteren Bodensteins herab. Eine solche aus dem Dorfe Goehrde (Kr. Bleede) stammende Steinmühle befindet sich im Celler Museum (Abb. 127 a). Es ist nicht unmöglich, daß diese beiden Mahlsteine

¹²⁴) Zuhse, Beiträge zur Braunschweiger Volkstunde (1911), Abb. 5—9.

¹²⁵) Hameln, das noch den Mühlstein mit Mühleisen im Wappen führt, hieß ebenfalls ursprünglich Quernhameln.

ihren friedlichen Zwecken bereits dienten, als Armin die römischen Legionen in den Schluchten des Teutoburger Waldes vernichtete. Jedenfalls ist in der Querne die Urform für alle Mühlenbetriebe bis auf den heutigen Tag zu erkennen.

Unmittelbar von der Querne abzuleiten ist eine kleine Form von Handmühlen, die bei uns noch bis mindestens ins 19. Jahrhundert im Gebrauch waren, der Überlieferung nach als Senfmühle. Sie ist entstanden aus dem Versuche, das Drehen des Laufsteines zu erleichtern. Der Bodenstein ist zu einem topfartigen Gefäß geworden, in dem der Laufstein — häufig auf einem eisernen Dorn — sich dreht, oder der Bodenstein ist fest in eine solche runde Wandung aus Holz eingelassen (so bei einem Exemplar aus Grasdorf, im Römer-

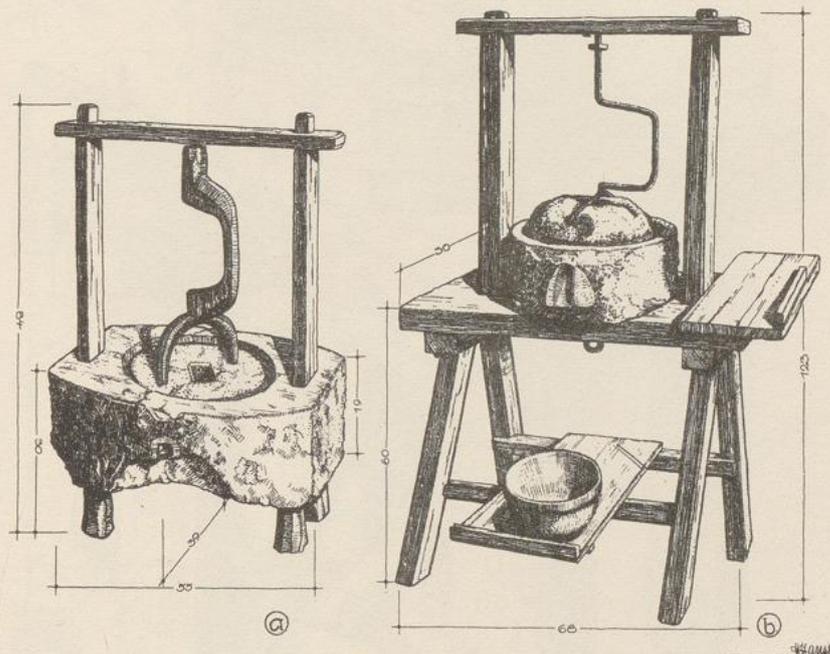


Abb. 128. Senfmühlen mit Holzgestell.

museum Hildesheim und bei einem andern im Heimatmuseum zu Bergen). Beide Mahlsteine sind an Stelle des schwer zu bearbeitenden Findlingssteines nunmehr aus Sandstein hergestellt. Das zu vermahlende Senfsorn wird durch ein Loch in der Mitte des oberen Mahlsteines auf die Mühle geschüttet und weiter zwischen die beiden Steine geleitet; es wird hier gemahlen und dann durch eine Öffnung an der Vorderseite der Senfmühle als Senfmehl hinausgeführt, das dann, mit Essig verrührt, den Speisesenf ergibt. Zuweilen sind Jahreszahlen oder Verzierungen an der Mündung (Güntje) dieser kleinen Steinmühlen angebracht (Abb. 127 b/c).

Ferner sieht man an den Exemplaren des Celler Museums, wie auf die verschiedenste Weise der Laufstein leichter drehbar gemacht wurde. Einmal sind zwei Knöpfe einander

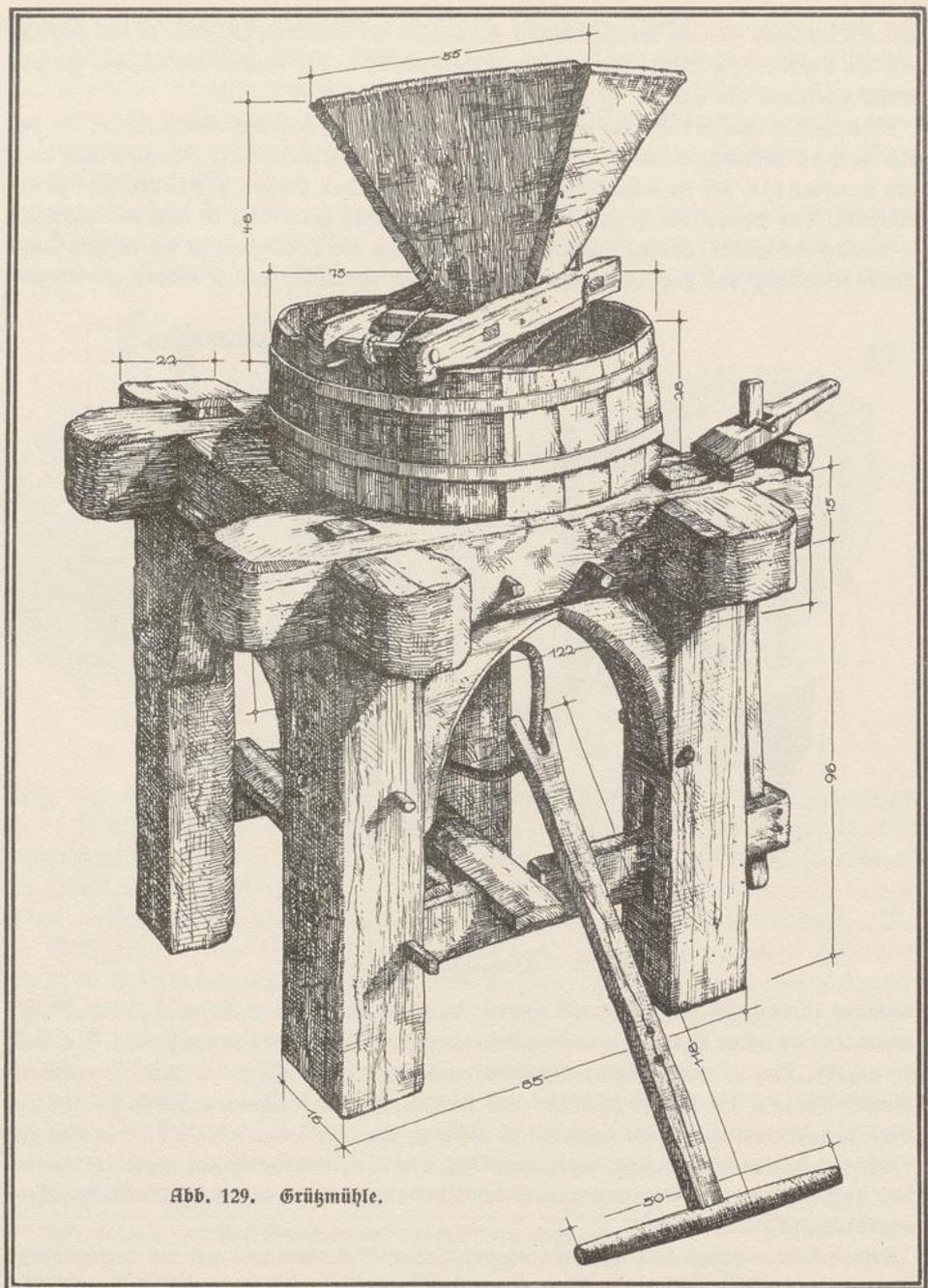


Abb. 129. Grüsmühle.

gegenüber als Handhaben nah an seinem Rande angebracht, ein andermal ein längerer eiserner Handgriff. Auch zwei Ringe an Stelle der Knöpfe kommen vor; durch diese wurde ein Stoß gesteckt, an dem man um den Stein herumging und ihn so in drehende Bewegung versetzte.

Ein noch größerer Fortschritt war es, die Mühle in ein Holzgestell einzubauen. Dies ermöglichte erstens, die Steine vom Erdboden in handliche Höhe zu bringen und ferner in der Mitte des Laufsteines und oberhalb davon eine senkrechte gekröpfte Welle zu befestigen, an der nun der Stein bequem mit einer Hand zu drehen ist (Abb. 128). Ob diese Senfmühlen auch zur Vermahlung von Getreide benutzt worden sind, wie vielfach angenommen wird, ist schwer festzustellen.¹²⁶⁾ Das Gewicht des Laufsteines scheint nicht auszureichen, um den nötigen Druck auf das Korn auszuüben. Das weiche Senfkorn wird dagegen ohne Mühe zu Senfmehl vermahlen.¹²⁷⁾

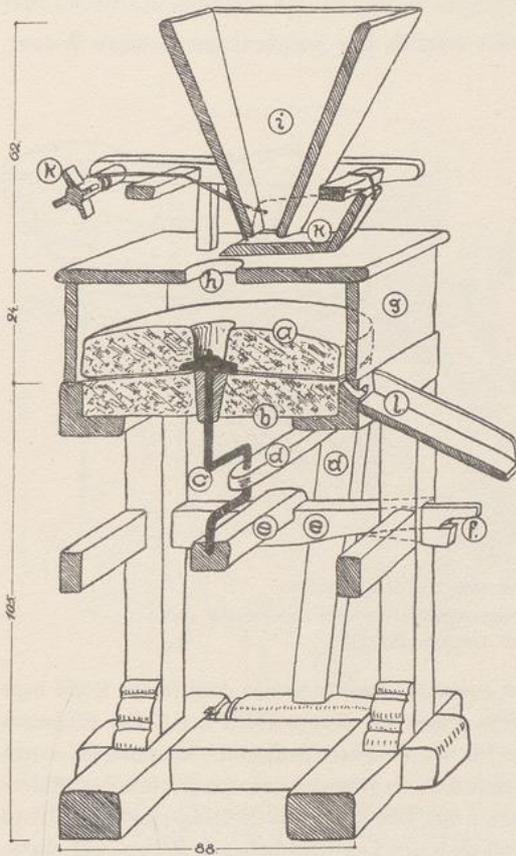


Abb. 130 Grüzmühle, Querschnitt (von hinten):

a) Laufstein, b) Bodenstein, c) eiserne Welle, d) Hebel und Stange zum Drehen der Welle (Griff nicht zu sehen), e) Lager für die Welle, l) Vorrichtung zum Verstellen des Mühlsteines, g) Kasten, h) Loch zum Einschütten des Kornes, i) „Kornrump“, k) Vorrichtung zum Regulieren der Kornmenge, l) „Güntje“ (Mündung).

Ob sich früher auf jedem größeren Hofe der Lüneburger Heide ein solches Gerät befunden hat, muß angesichts des geringen Senfverbrauchs im ländlichen Haushalt sowie der geringen jetzt noch vorhandenen Zahl dieser Mühlen bezweifelt werden. Dagegen erscheint es denkbar, daß eine solche in jedem Dorfe — vielleicht beim Vorsteher oder in den Mühlen — vorhanden war und zur Benutzung sämtlicher Höfe bereit stand.

Aus solchen Gestellmühlen hat sich offenbar die größere Grüzmühle (Grütmöhl) entwickelt, die zum Mahlen und Versäroten von Getreide, besonders auch von Buchweizen, für den Hausgebrauch jahrhundertlang und manchmal bis heute benutzt ist. Sie weist zwei Hauptverbesserungen auf. Der Antrieb

¹²⁶⁾ Versuche, die im Celler Museum angestellt sind, hatten kein einwandfreies Ergebnis. Ein völliges Zermahlen der Körner zu Mehl — besonders des Roggens — war trotz wiederholten Durchmahlens nicht zu erreichen.

¹²⁷⁾ Prof. Kuhse hatte die Freundlichkeit, dem Verfasser folgende Notiz von 1572 aus den Rechnungsbüchern

ist nach unten verlegt: die senkrecht gekröpfte Welle für den Laufstein geht durch den Bodenstein und wird zwischen den vier Eckpfosten, auf denen das Gestell mit der Mahleinrichtung ruht, durch eine Kurbelstange mit Handgriff in Bewegung gesetzt (Abb. 129, 130). Später verband man damit eine Tretvorrichtung und arbeitete daran mit Händen und Füßen zugleich (Abb. 132).

Im Zusammenhang damit wurde es ferner möglich, den Zwischenraum zwischen Boden-

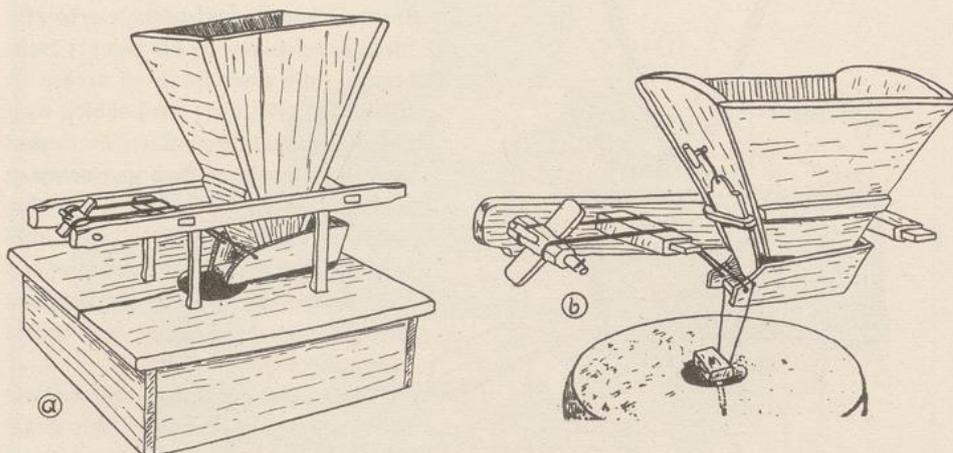


Abb. 131. Kornrump von Grühmühlen:

a Ansicht, b Schnitt von einer anderen Mühle (die eine Seitenleiste und der Kasten sind weggenommen).

und Laufstein je nach Bedarf weiter oder enger zu machen und so auch feines Mehl herzustellen. Auch für die Vorrichtungen hierzu zeigen die Grühmühlen des Celler Museums eine Entwicklungsreihe. Die eiserne Welle für den Laufstein steckt unten in einem hölzernen Lager, das mit seinen beiden Enden auf zwei Querriegeln zwischen den Pfosten des Untergestells aufliegt. Man braucht also nur unter das eine Ende des Holzlagers einen Keil zu schieben, um es zu heben und damit zugleich auch den Laufstein höher zu stellen (vgl. Kuhse a. a. O., Abb. 11). Da dies aber bei dem Gewicht des Steines ziemlich mühsam ist, so kam man bald dazu, statt dessen den besser zur Hand sitzenden vorderen Querriegel, auf dem das Lager aufliegt, verstellbar zu machen. Das geschah, indem er in dem einen Eckpfosten nicht fest verzapft, sondern durch ein nach oben erweitertes Loch durchgesteckt wurde, um darin nun nach Bedarf mit einem untergeschobenen Keil gehoben zu werden (Abb. 130 f). Dies Anheben wird dann noch mehr erleichtert, indem man an dem durchgesteckten Ende

der Neustadt in Braunschweig zu übermitteln: „Dem Buddeder vor de sennepmoellen tho binden, darin de Krite gemalen werth 1 gr 3 1/2“ Dies beweist, daß die Mühle, um die es sich hier handelt, in einem Gestell stand, denn sonst hätte der Buddeder, der Böttcher, nichts mit ihr zu tun gehabt. Sie ist benutzt, um „de Krite“, die Kreide zu mahlen, die zu Einlegearbeiten bei Herstellung von Vertäfelungen im Sitzungssaale des Neustadt-Rathhauses benutzt ist.

des Querriegels senkrecht einen Stab befestigt, der durch das vorstehende Ende des oberen Querbalkens greift und dort so abschließt, daß man ihn durch untergelegte Keile bequem höher stellen und dadurch auch den Riegel, die Welle und den Laufstein heben kann. So ist es bei einer alten Grühmühle aus dem Wendlande im Celler Museum (Abb. 129). Bei zwei anderen Mühlen aus der Umgegend von Celle endlich ist das obere durchragende Ende

dieses Stabes noch zweckmäßiger als Schraubengewinde gearbeitet und mit einer handlichen Mutter ganz beliebig höher oder tiefer zu stellen (Abb. 132 a).

Das Korn wird in den oben auf der Mühle angebrachten Trichter (Kornrump) geschüttet und fällt zunächst in eine kleine Holzmulde, die an Bindfäden mehr oder weniger schräg zu stellen ist und dadurch die Menge des einlaufenden Kornes reguliert (Abb. 130 k, 131). Zum gleichen Zweck ist noch ein Schiebebrett vor dem Ausguß der Mulde angebracht, und ferner zum Verteilen des Kornes unter dem Laufstein ein Hölzchen, das in das Loch des Steines eingreift und beim Mahlen das Korn umrührt (Abb. 131 b). Das Mahlgut verläßt die Mühle durch den seitlich angebrachten Ausfluß, die „Güntje“, als fertiges Schrot oder Gröhe. Soll letztere hergestellt werden, so muß darauf geachtet werden, daß die Steine nicht

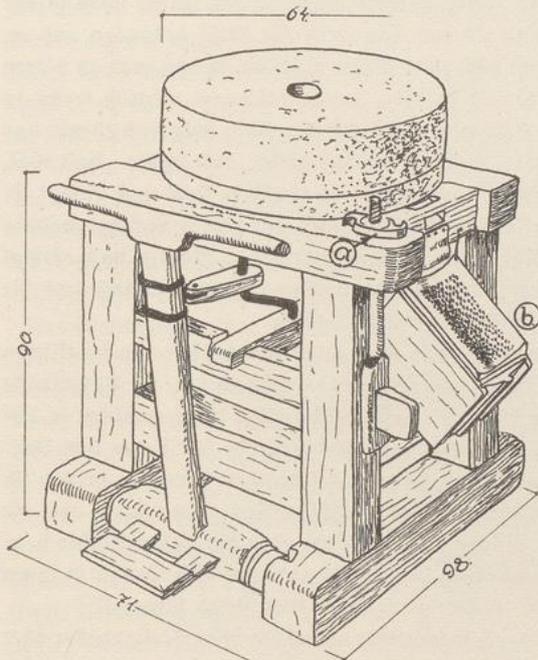


Abb. 132.

Grühmühle mit Schraubvorrichtung zum Verstellen (a) und Mehlsieb (b) (Kasten und Kornrump sind abgenommen, so daß der Laufstein bloßliegt).

zu scharf, d. h. nicht zu dicht gestellt sind, da sonst die Gröhe zu feinkörnig wird. Das in der Gröhe befindliche Mehl scheidet sich von dieser dadurch, daß das Mahlgut beim Verlassen der Mühle durch den Ausfluß über ein Sieb läuft, wobei das Mehl sich absiebt und in einen darunter angebrachten Kasten fällt (Abb. 132). Soll eine größere Menge Mehl erzielt werden, so wird die ausgesiebte Gröhe nochmals zwischen die Mahlsteine gebracht und nachher aufs neue gesiebt. In gleicher Weise wird so lange fortgeföhren, bis das gewünschte Quantum Mehl gewonnen ist.

Die zurückgebliebene Gröhe, zwischen der sich noch die Hüllen des gemahlten Kornes befinden, wird im Windmacher (Windmager, s. oben S. 145) in derselben Weise, wie wir es beim Getreide sahen, von den Hüllen gesondert.

Soll Getreide geschrotet werden, so müssen die Mahlsteine etwas weiter als beim Herstellen der Grütze gestellt werden, so daß das Korn zwischen ihnen nur gequetscht wird. In diesem Zustand verläßt das Schrot ungesiebt die Mühle und wird als besonders geschätztes Futter für Schweine und Mastvieh verwandt. Meist wird am Sonnabend Schrot als Schweinefutter für die ganze Woche gemahlen. Es wird dann nicht gedroschen, wie an anderen Tagen, sondern die Knechte müssen zum Wochenschluß noch an der Schrotmühle „ihre Schweißtropfen hergeben“. Wollen sie nun schnell fertig werden, während der Bauer schon in der Stube sitzt und sich ausruht, so wird oben an den Handgriff ein Strick gebunden und an dessen Ende ein Stoß durchgesteckt, an den noch zwei Mann anfassen, so daß man zu viere an der Welle ziehen kann. Nun wird tüchtig gerissen, um so rasch wie möglich fertig zu werden. Durch die schnelle Umdrehung wird aber mitunter der Stein heiß und ebenso das Schrot. Kommt der Bauer aus der Stube, so riecht er das gleich, und schilt: „holt mal, Jungs, ji dreißt mit ja dei Möhl in Brand, dat rükt ja ar erndlich. holt mal stille!“ Er besieht das Schrot und sagt sofort: „Ne, so geiht dat aber nich, dat möt ji nochmal wedder dörmahlen.“ Dann hat da aber „en Uhl seten“, denn nun geht das Mahlen noch einmal so schwer; jetzt fließt der Schweiß erst recht, die Arbeit dauert noch doppelt solange und die Knechte sind froh, wenn sie das Schrot erst in der Kiste haben.

Für das Mahlen größerer Getreidemengen hatte man auch bei uns seit der fränkischen Zeit schon Mühlen, die nicht mehr mit Hand und Fuß, sondern durch stärkere Naturkräfte getrieben wurden. Für die Heide kamen von jeher fast ausschließlich Wassermühlen in Betracht. Windmühlen gibt es daneben nur vereinzelt, und zwar in der Form von Boekmühlen, bei denen das ganze Gehäuse auf einem hölzernen Unterbau (Boek) zu drehen ist.

Die geschichtlich oder landschaftlich berühmten alten Wassermühlen der Heide, wie die von Wienhausen, von Wolthausen, von Müden an der Oerke oder die Besser Mühle u. a. sind meistens von einem Kranz Sagen umwoben, nach denen gute und böse Geister in ihnen umgehen, die Schabernack mit Menschen treiben oder sie zu Wohlstand führen.¹²⁸⁾

Die Wassermühlen wurden entweder durch sogenannte unterschlächlige Stelzenräder oder durch obereschlächlige Schaufelräder getrieben. Die Stelzenräder sind dort nötig, wo der flache Wasserstand die Benutzung eines Schaufelrades, das zur Umdrehung ein stärkeres Gefälle erfordert, ausschließt.¹²⁹⁾

Bei dem Roggen, den der Bauer zur Mühle bringt, rechnet man vielfach noch heute nach „Moller“. Das ist offenbar die plattdeutsche Form für Malter, das alte Einheitsmaß für Getreide, dessen Menge früher nicht nach Gewicht, sondern nach dem abgestrichenen Maß berechnet wurde. Auf ein Malter gehen sechs Himten (Himpen) mit je vier Mezen (Metten).

¹²⁸⁾ Aus der Mühle in Wienhausen ist ein eichener Balken dem Celler Museum überwiesen, dessen Inschrift sich auf die Erbauung der Mühle bezieht. Sie lautet in Hochspricht: „Dut Molenhus is ut bevel des durchlüchtigen hochgeboren fürsten undt heren heren Wilhelmen hertogen to Brunswich und Lüneborch gebuwet worden, bi Rolef von Bunau grohsvogts tiden und Luleff Reineden Vogts im slotwedel tiden anno 1591.“ Ein Hinweis, daß der Mühlenbetrieb früher herrschaftliches Vorrecht war.

¹²⁹⁾ Später sind in größeren Betrieben die Wasserräder durch Turbinen ersetzt. Diese brachten eine beträchtliche Erhöhung der Leistungsfähigkeit der Wassermühlen; sie sind imstande, bis zu vier Mahlgängen zu treiben, während durch Wasserräder selten mehr als je zwei Mahlgänge in Betrieb zu setzen sind. Dampfmühlen kamen in der Heide nur vereinzelt zur Einführung.

Für Getreide kamen diese Maße seit Einführung des hundertteiligen Maß- und Gewichts-systems 1875 außer Gebrauch, während sie sich für den Kleinverkauf von Obst, Hülsenfrüchten und Kartoffeln bekanntlich noch lange hielten.

Vor dem Mahlen entnimmt der Müller aus dem überbrachten Korn jedem Himten ein Sechzehntel das „Mattgut“ als Mahllohn. Es wird mit der „Mattschale“ abgemessen, wie das Celler Museum noch eine kupferne aus dem Jahre 1656 besitzt. Es war in der alten Zeit eine in der ländlichen Bevölkerung weitverbreitete Annahme, man müsse dabei dem Müller auf die Finger sehen, daß er den „Matten“ nicht mehrmals nehme.¹³⁰⁾ Schäkte der Bauer Korn zur Mühle, so sagte er dem Knecht gleich: „Junge, paß aber up und heww de Ogen apen, dat de Müller nich tweimal den Metten nimmt. Du bliffst so lange in de Möhl, bet hei den Metten namen hat und hat dat Korn na baben dragen.“ Und man erzählt sich von kleinen Zwiegesprächen, die es in der Mühle dann wohl einmal gegeben haben soll. Der Müller: „Gah man mal rut, ik glöw, dine Peer wütt nich mehr stahn.“ Der Knecht: „Du wullt woll noch mal ein Metten nehmen? Bring man erstmal dat Korn na baben und schör dat in'n Rump; so lange wütt dei Peer wol noch stahn.“ Wir wollen das dem vielberufenen mißtrauischen Sinn des Heidjers aufs Konto schreiben.

Das Mehl wird in der Mühle je nach Bestellung zu Mehl, Grütze oder Schrot verarbeitet. Der hölzerne Mühlenrichter heißt auch hier „Kornrump“. Die Mühlsteine, von denen der obere Lauffstein (auch einfach „Zeep“ genannt, nach Bierwirth S. 42) stets von weicherem Sandstein ist als der untere Bodenstein, sind bedeutend größer als bei den Grüzmühlen, arbeiten aber in derselben Weise. Sind sie nach längerem Gebrauch stumpf geworden, so werden sie von den „Müllern“ mit der eisernen „Zweispitze“ aufs neue geschärft. Die Drehung des Mühlenrades wird durch Kammräder auf den Lauffstein übertragen. Dieser schiebt durch seine kreisende Bewegung das Mehl über den Rand des Bodensteins hinaus, und es fällt auf ein Sieb, den Beutel, der durch ein Triebwerk in wagerecht schüttelnde Bewegung gesetzt wird. Dadurch wird es „gesiebt“, d. h. die mitgemahlten Samenschalen werden abgeseigt. Das ist die Kleie. Sie wird gewöhnlich noch mehrmals gemahlen, um möglichst viel Mehl aus der Kleie zu erhalten; je öfter dies geschieht, desto grauer wird das Mehl, während andererseits das erste Mahlen das weißeste Mehl ergibt. Die aus-geschiedene Kleie wird als Viehfutter verwandt.

Nicht alles Getreide wird zu Mehl und Brot verarbeitet. Roggen z. B. dient zur Fütterung des Viehs, besonders der Pferde, bisweilen in der Weise, daß Roggengarben mit dem darin befindlichen Korn auf der Häcksel- oder Schneidelade (Snilah, Häkelslah) zu Häcksel (Häkels) zerschnitten und so verfüttert werden. Die verhältnismäßig nur geringen Haferernten zwingen die Bauern, besonders wenn von ihren Pferden schwere Arbeit verlangt wird, Roggen zu deren Ernährung mit zur Hilfe zu nehmen.

¹³⁰⁾ Davon zeugt auch ein altes Volkslied bei Alpers Nr. 86, von dem einige Verse lauten: Unde do de Win ütgedrunken was, do quam ein Bur unde bracht ein Saß, dat Korn was wolgemeten. De Möller dacht in sinem Mot: hedde id des Korns drei Matten! He gaf dat up, he molt em af, he dede ein weinich in den Saß; de Saß, de dede siß negen. De Möller dacht in sinem Mot: hedde en de Bur toheime! De Bur wol to der Mölen quam: „Ach, Möller, wo is mein Saß so waan, du heffst mi half gestalten!“ „Du lüchst, du lüchst, du leidige Bur, id hebbet so klein gemalen.“ De Möllers hebbet de besten Swin, so in dem Lande mögen sin, gemestet ut der Buren Säden. Dorum mot mancher armer Mann sin Gesinde desto fröder upwedden. U. s. w.

Die Häcksellade (Abb. 133), die in einer Ecke der Diele ihren Platz hat, dient sonst vor allem zum Haferstrohschneiden und daneben zum Schneiden von Grünfutter für Jungvieh und Schweine. Sie ist so eingerichtet, daß man mit dem langen Messer nicht hackt, sondern an dem Stroh herunter schneidet. Das Stroh wird in der langen, nach vorn sich verengenden Lade mit einem Holzfloß zusammengedrückt, der durch senkrechte Schlitze oder Kerben in die

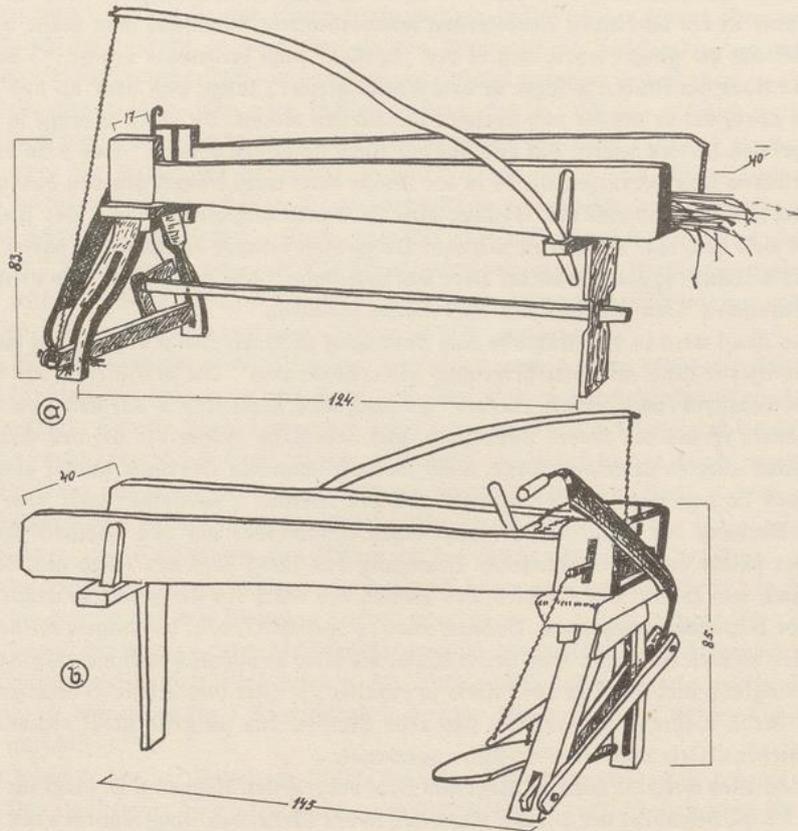


Abb. 133. Häcksellade (a älter, b jünger).

Seitenwände geführt wird; nach jedem Schnitt wird er durch einen federnden Stock, der hinten an der Lade fest sitzt, an einem Bindfaden wieder hochgezogen, um das Stroh nachschieben zu können. Dies geschieht mit einem kammartigen hölzernen Gerät mit eisernen Zacken, das zuweilen mit Ketten an der Lade befestigt ist, damit man nicht vergißt, es zu benutzen; denn nimmt man einfach die Hand, so ist Gefahr, mit ihr zu weit nach vorn und unter das Messer zu geraten. Gewöhnlich wird der Holzfloß zum Zusammenpressen des Strohes an Ketten mit einer Tretvorrichtung nach unten gezogen. Bei einer älteren Häcksellade im Celler Museum fehlt diese, so daß die linke Hand jedesmal das Stroh sowohl vor-

zuschieben wie mit dem Kloß zusammenzudrücken hat. Hierbei hilft aber eine besondere Vorrichtung: durch einen Schliß im Boden der Lade greift von unten schräg ein Brettchen, das an einem verstellbaren Stiel mit der Führung des Messers verbunden ist, so daß es mit diesem zugleich angehoben wird und dadurch das Stroh gegen den Kloß drückt (Abb. 133 a).

Roggenmehl, in Wasser zu Roggenbrei gekocht, wird mit Milch übergossen von der ländlichen Bevölkerung häufig gegessen. Buchweizen wird vorwiegend geschrotet und dient zur Fütterung des Viehs. Ein kleinerer Teil wird auf der Grühmühle zu Gröhe verarbeitet und als solche häufig zum „Morgenbrot“ auf den Tisch des Bauern gebracht. Das bei der Gröhebereitung durch Sieben gewonnene Buchweizenmehl gibt die wohlschmeckenden, gern gegessenen Buchweizenpfannkuchen. Hafer (Haber) dient fast ausschließlich als Pferdefutter; eine geringere Menge findet als Hafergröhe seine Verwendung. Aus Weizenmehl wird bei festlichen Gelegenheiten Kuchen und Weißbrot gebacken, und Gerste (Gasten) wie Buchweizen zu Gröhe mit abgeseibtem Mehl verarbeitet.