

## Technologie mletí obilí na starém českém mlýnském složení

(Zpracováno z magnetofonového záznamu rozhovoru s B. Školudou -  
bývalým mlynářem v Trstíně )

### Obilí

Obilí se dováželo do mlýna buď v pytlích nebo se nosilo na zádech v putnách. Nejprve se muselo změřit množství. To se nedělo vážením, nýbrž měřením objemovým. K tomu sloužila t.zv. "míra" - nádoba z dubového dřeva, okovaná (aby se nedal snadno měnit její objem). Její objem vážil 36 kg. Naplnila se vrchovatě tak, že se vytvořil kužel, který sepak shrábl tak, aby byl obsah zarovnan s horním okrajem nádoby. K tomuto úkonu sloužilo prkénko s držadlem zv. "štrych".

Za přítomnosti mleče (rolníka) se takto změřilo všechno obilí a začalo se mlet. Mleč musel být při mletí přítomen (to trvalo až do roku 1935), poněvadž ve mlýně nebyly výtahy a obilí a meziproduct se musely z truhly ručně vynášet nahoru a nasypávat do koše. Tuto práci byl povinen vykonávat mleč.

K vynášení obilí se používala nádoba, do níž se vešlo asi 30 kg obilí.

### Předčišťování obilí

Původně se obilí vůbec nepředčišťovalo. V obilí je však obsaženo mnoho různých přímíšenin (koukol, svízel, hrachory atd.), takže se později ukázalo, že je nutno obilí čistit. K tomu se používalo vybírače (triéru, koukolníku). Aby neměl rolník tak velké ztráty, žádal někdy mlynáře, aby vybrané plevele přemílal a přidával je do šrotu, aby se zužitkovaly aspoň jako krmení pro dobytek.

### Špicování

Vlastnímu mletí předcházelo ještě t.zv. špicování. Záleželo

v tom, že se ze zrna odstraňovaly klíčky, obsahující olejnaté složky, které znehodnocují mouku, zejména při delším skladování, kdy způsobují její žluknutí.

Při špicování se kameny "složily na vysoko" tak, aby urážely pouze špičky zrna. Do moučnice se mušel nasadit t.zv. špicovací pytlík z hrubé tkaniny, jako žejbro se použilo rovněž t.zv. špicovací žejbro. Pytlíkem propadala do moučnice mouka špicová, méněhodnotná, kterou přidávali do mouky jen chudí mleči. Jinak se přidávala do otrub na krmení dobytka. Byly v ní totiž obsaženy ony olejnaté části a prach. Meziprodukt, který prošeň na žejbru, se pak semílal na mouku.

Později bylo špicování na kamenech nahrazeno dokonalejší metodou, používající zařízení zvané loupačka. Tím se zrno zbavovalo slupek, vousků a klíčků. Loupačku tvořil v podstatě rotující bubn, který se otáčel kolem horizontální osy. Kolem bubnu byl plášť opatřený na vnitřním povrchu smirkem. Odstředivou silou bylo zrno vrháno na plášť, kde docházelo k jeho odrhování. Loupačka bývala někdy opatřena větrákem, v němž se slupky větrem oddělovaly.

#### Vlastní mletí.

Pro špicování se špicovací pytlík nahradil pytlíkem moučným z jemnější vlněné tkaniny a žejbro špicovací žejbrem moučným, s jemnějším drátěným pletivem. Kameny se "více složily", t.j. zmenšila se mezera mezi nimi. Mletím ošpicovaného zrna vzniká meziprodukt - šrot. Při průchodu pytlíkem propadá do moučnice mouka, které se už jako mouky používá. Truhlice před moučnicí má 3 oddíly: pravý se pro mletí nepoužíval, do prostředního, nejširšího, padá šrot, který se dále přemílá a do levého padají otruby (slupky). Šrot z prostředního oddíle se přemílal 6 až 8 krát. Vynášel jej nahoru vždycky mleč.

Mouka se mlela podle požadavku zákazníka. Bohatší chtěl mouku bělejší, která vznikla tím, že se přemílala méněkrát (asi 4krát). Chudší mleč (méně polí, vícečlenná rodina) chtěl mít mouky více. proto se přemílala vícekrát a vznikla mouka tmavší, poněvadž přemíláním se do mouky dostávají semleté slupky. (Slupky totiž až doposud nedovedeme ze zrna úplně odstranit oloupáním).

Výsledným produktem mletí pak byly 2 složky:  
mouka a otruby (slupky).

Výtěžek mletí: mletím na kamenech se dostalo ze 100 kg obilí asi 50 až 55 kg mouky.

#### Výroba krup

Kroupy se vyráběly z ječmene. Ječmen se nejprve ošpicoval, pak se kámen poněkud více složil, takže se zrno nemlelo na mouku, nýbrž se pouze zakulatilo a zbavilo slupek. Ty se pak od krup oddělovaly ve fukaru vyfoukáním. Ze 100 kg ječmene se získalo asi 22 kg krup.

Později se kroupy vyráběly na holendrech. Holendř sestává z kamene rotujícího kolem vodorovné osy, kolem něj je dřevěný plášť vyložený uvnitř rašplovým plechem. Toto zařízení je dokonalejší než pro přípravu krup než běžné mlecí kameny. Má proto větší výtěžnost. Ze 100 kg ječmene se získá až 40 kg krup.

Na holendru se může vyrábět i proso, které se nedá vyrábět na normálním kameni.

#### Odměna mlynáři

Dříve se mlynáři za semletá platilo obilím. Pro odměňování se používalo dřevěná nádoby - mírky. Byly celkem dva druhy mírek: na žito a pšenici, jejíž obsah vážil asi 2,7 kg a na ječmen, která byla poněkud větší než žitná.

Někde se používalo dvojité mírky. Byly to vlastně dvě mírky - žitná a ječmená - v jednom.

Mlynář dostával obvykle z jednoho pytle obilí 3 mírky. Sám mlynář musel pak vrchnosti odvádět poplatky rovněž v naturáliích, a to 9 dílů, sám si ponechával 1 díl.

Rozhovor se konal 20.11.1976

Hovořili: Bedřich F. Školuda, bývalý mlynář v Trstíně

Ing. Libor Procházka

Ing. Josef Čejka, CSc.