Мельничные жернова

В информационном центре-музее "Традиции и быт поселений немцев Поволжья" хранится немало предметов – бытовых помощников потомков колонистов, переселенцев из стран Западной Европы, бережно переданных в дар жителями окрестных сёл и других населённых пунктов Волгоградской области, бывших немецких колоний.

Сегодня в подрубрике "История одного экспоната" разговор пойдёт о мельничных жерновах. Само слово «жёрнов» происходит от праславянского «жърнъве». Его можно перевести как "тяжёлый". Схожее по произношению слово есть и в украинском, белорусском, чешском языках.

Что же такое жернова? Жернова — это примитивное устройство, которое состоит из двух кругов и предназначено для перемалывания/растирания пшеницы и других зерновых культур в муку.

Чаще всего жернова изготовлялись из известняка или мелкозернистого песчаника, отличающихся особо повышенной твёрдостью и прочностью.

Из истории жерновов

Возраст этого механизма исчисляется тысячелетиями. Жернова использовались человеком ещё с эпохи неолита. Существует мнение, что жёрнов может являться более древним изобретением по сравнению с колесом. Версия, что именно изобретение жёрнова впоследствии поспособствовало возникновению изобретения колеса и что конструкция жёрнова является прототипом изобретённого в будущем человеком колеса, имеет место быть.

В древности люди перемалывали в жерновах зёрна, орехи, побеги, корневища, а также перетирали железо и красители. Когда-то их можно было увидеть практически в каждом крестьянском доме.

Со временем мукомольные технологии совершенствовались, появились водяные, а ещё позже — ветряные мельницы. Сложную и изнурительную работу переложили на плечи сил природы — ветра и воды. Хотя в основе работы любой мельницы оставался всё тот же жерновой принцип.

Особенности конструкции и принцип работы

Жернова были небольшими мельничными приспособлениями, приводимыми вручную, или крупного размера, которые крутили домашние животные (волы, лошади) или специальные механизмы, приводимые силой ветра и воды.

Жернова состоят из двух круглых блоков одинакового размера, положенных друг на друга. При этом нижний круг обездвижен, а верхний — вращается. Однако на водяных мельницах подвижный жернов был нижний.

В нашем инфоцентре-музее в экспозиции представлены два жёрнова из кварцита. Известно, что для работы необходим парный диск и надежда обзавестись "такой парой" сотрудников природного парка не оставляет.

Поверхности обоих жерновов покрыты рельефным рисунком в виде радиальных желобков, примерно от 6 до 12 штук (глубина их варьируется от 15 до 20 миллиметров), которые чередуются с плоскими участками поверхности. Желобки направлены к центральному отверстию, куда ссыпается образовавшаяся мука в процессе работы. Зёрнышки, попадая в противоположные борозды двух каменных блоков, дробятся на более мелкие частицы. Благодаря этому обеспечивается процесс перемалывания зерна.
Размол зерна происходит между жерновами.

Жернова в работе

Жернова приводятся в движение при помощи специального штифта крестовидной формы, установленного на вертикальном деревянном стержне. Очень важно, чтобы оба

блока были правильно выставлены и отрегулированы. Плохо сбалансированные жернова будут давать низкое качество помола.

Мукомольное дело в поволжских колониях

Мукомольное производство появилось и развивалось в нашем крае с освоением волжских земель переселенцами из Западной Европы. В своё время почти на всех реках Усть-Кулалинской волости – Щербаковка, Куланинка, Добринка – находились водяные мельницы. Мукомольное производство было широко распространено в немецких колониях правобережья и приносило хороший доход, что давало хозяину такого производства дополнительные привилегии в обществе. Например, в колонии Добринка по одноимённой речке было в своё время семь водяных мельниц и две паровые – А. Шмунка и Я. Гейнце. Кроме того, существовала особая каста ремесленников среди местных жителей, которые занимались изготовлением жерновых камней и ремонтом отдельных деталей. Ведь во время постоянной работы жернова стирались, их поверхности становились гладкими и неэффективными. Поэтому периодически их необходимо было точить. Известно, что жернова из Добринки продавались и за пределами огромного Камышинского уезда и имели весьма приличную в то время цену.

Нельзя не сказать о **преимуществах жернового помола:** сохраняется максимум питательных веществ в муке, и температура при помоле имеет большое значение.

Зерно, молотое на каменной мельнице, часто имеет больший размер частиц, а это означает, что хлеб, приготовленный из такой муки, может иметь более здоровый показатель вашего уровня сахара в крови. Кроме этого, жерновая цельнозерновая мука – кладезь клетчатки, магния, селена, витамина Е… Хлеб, приготовленный полностью из цельной муки разового помола, даст преимущества этих питательных веществ организму человека.

Заинтересовались и хотите узнать больше? Желаете увидеть предметы быта потомков немецких колонистов и многое другое, связанное с жизнью переселенцев из Западной Европы? Тогда добро пожаловать в наш информационный центр-музей! Мы всегда рады гостям!

Капустина Любовь Ивановна,
специалист отдела природоохранных мероприятий

В статье использованы материалы:

Источник: https://domlotsmana.ru/2022/10/24/millstones-the-history-of-two-museum-exhibits/

Жёрнов, конец XIX – начало XX в.

Жёрнов, конец XIX – начало XX в.