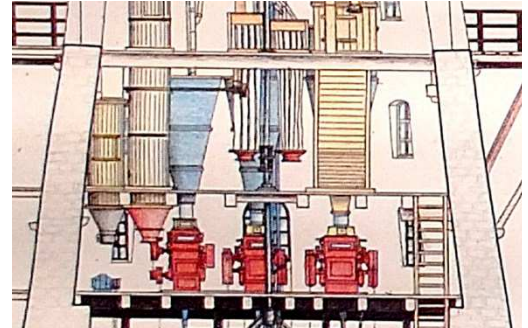


## Auf dem „Walzenboden“ wird geschrotet und gemahlen

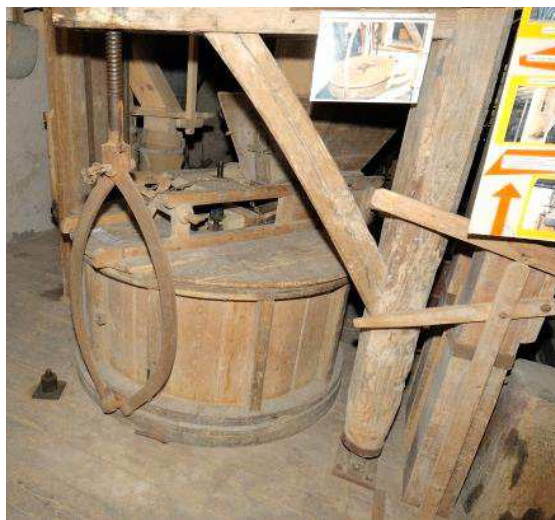


Im Stockwerk unter der Galerie fängt dann die richtige Arbeit des Müllers an. Hier wird geschrotet und gemahlen.

Schauen wir uns zuerst mal das Schrot an, das man aus den Getreidekörnern macht. Dabei werden die Körner in einer besonderen Mühle, dem „Schrotgang“, zwischen zwei Mühlsteinen zerkleinert. Es entsteht



noch kein richtiges Mehl, denn das Schrot ist noch recht grob, und es enthält auch noch die Hüllen der Getreidekörner, die „Spelzen“. Deswegen nehmen wir Schrot auch meist nicht zum Kochen oder Backen. Aber es ist ein wichtiges Tierfutter, vor allem für kleine Ferkel und Kälbchen.



Auf dem Foto links sieht man einen runden Holzbehälter, das ist der Schrotgang. In ihm dreht sich der Mühlstein und schrotet das Getreide. Wenn das Schrot fertig ist, fällt es aus dem Schrotgang heraus und wird wieder nach oben transportiert. Dann wird es mit einem Trichter aufgefangen und in Säcke gefüllt.

Immer wieder mal muss man den Schrotgang reinigen und vielleicht auch etwas darin reparieren. Dann muss der schwere Mühlstein hochgehoben werden. Auf dem linken Foto sieht man vor dem Schrotgang an einem Seil einen großen braunen Metallbügel. Mit dieser Metallklammer kann man den Mühlstein packen und wie mit einem Kran hochheben. Auch hier erspart die Kraft des Windes dem Müller viel Mühe.

