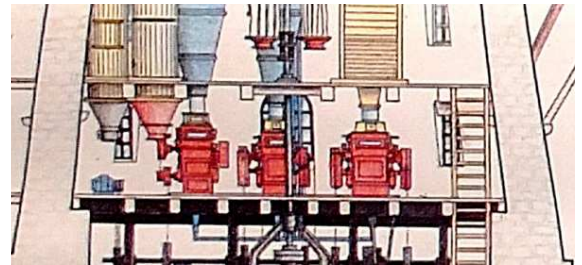


Und hier entsteht das Mehl



Jetzt schauen wir uns das Wichtigste auf dem Walzenboden an: Hier wird das Getreide zu Mehl gemahlen. Früher hat man das auch wie beim Schrot mit zwei großen runden Mahlsteinen gemacht, die das Getreide zwischen sich zermahlen haben. Heute macht man das mit Walzenstühlen. Auch unsere Mühle hat solche modernen Walzenstühle bekommen. Die sind auf der Zeichnung rot dargestellt.



Auch im Foto unten sieht man sie. In den braunen Kästen drehen sich zwei Walzen dicht nebeneinander. In den Spalt zwischen diesen Walzen rieseln von oben herab die Getreidekörner und werden zermahlen.



Wenn die Körner einmal durch die Walzen zerkleinert wurden, ist das Mehl aber noch nicht so fein, wie wir es gern haben möchten. Deswegen wird es wieder nach oben transportiert. Dort wird das feine Mehl abgeseibt, und die gröberen Körner kommen wieder in den Walzenstuhl. Das macht man so lange, bis aus allen Körnern gutes, feines Mehl geworden ist.

Damit man gut sehen kann, ob alles richtig läuft, hat man über den Walzenstühlen ein kurzes Glasrohr eingebaut, und auch die Walzenstühle haben ein Fenster aus Glas. Die Walzen mahlen viel besser als die alten großen Mahlsteine, aber sie müssen gut laufen. Deshalb gibt es an der Seite der Walzenstühle viele Hebel und Räder, um alles richtig einzustellen.

Zum Schluss wird das Mehl in einen großen Trichter transportiert, aus dem man es dann in Säcke füllen kann.

