

Vom Korn zum Mehl - Die Schritte, die dazu benötigt werden:



Das **Wasserrad** wird vom Mühlbach angetrieben, der im Oberbucheggberg entspringt und in Rüti in die Aare mündet. Das Rad hat 6 Meter Durchmesser und die Drehzahl beträgt 5 U/Min. Die Leistung entspricht ungefähr einem 5-PS-Motor



Das **Geschirr** (Getriebe) besteht aus 6 gusseisernen Zahnrädern. Die 3 grössten Räder sind mit Holzzähnen bestückt. Diese Zähne sind aus Weissbuche massgefertigt und müssen einzeln eingepasst werden.



Die leichtzügigen Maschinen werden mit ledernen **Treibriemen** angetrieben. Diese befinden sich grösstenteils an der Decke der Mühle.



Bevor das Getreide, insbesondere aber der Dinkel, vermahlen werden kann, muss es mit der **Röndle** entspelzt und gereinigt werden. "Die Spreu vom Weizen trennen". Dinkelspreu eignet sich sehr gut als Kissen- und Matratzenfüllstoff



Der obere **Mühlstein** wird vom darunterliegenden Getriebe angetrieben, der untere ist fixiert. Das Korn wird oben in einen Trichter geschüttet und zwischen den Steinen vermahlen. Die Steine sind je 600 kg schwer und werden alle paar Jahre frisch geschärft.



Zum Mahlen der Weiss- und Halbweissmehle ist der **Walzenstuhl** mit Jahrgang 1935 unsere neueste Maschine. Das Korn wird mit verschiedenen strukturierten Stahlwalzen gemahlen



Über dem Walzenstuhl arbeitet der **Plansichter** in horizontalen Schwingbewegungen und trennt die verschiedenen Mehlqualitäten. Die Förderung der Mehle erfolgt mittels Becherelevatoren.



Die Mehle werden in 50 kg-Säcken gelagert und von Katrin Müller in Kleinpackungen zum Verkauf angeboten. Für den Transport des Getreides zwischen den Stockwerken dient ein Aufzug, der nach Jahrhunderte alter Technik funktioniert und Säcke bis zu 150 kg befördern kann.