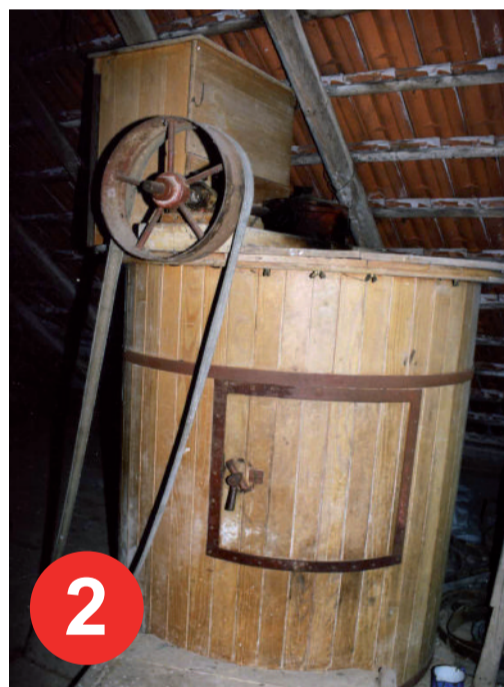


Reußenmühle: Die Technik

Um aus Korn Mehl zu erhalten, benötigt man mehrere Mahlvorgänge. Beim ersten, dem Schroten, entsteht ein grob zerkleinertes Korn, das Schale, Keimling und Mehlkörper enthält. Keimling und Schale werden ausgesiebt und geben die Kleie, die hauptsächlich als Viehfutter verwendet wurde. Beim nochmaligen Mahlen des beim Schroten entstandenen Mehlkörpers entsteht der körnige Grieß. Daraus wird beim nächsten Mahlvorgang der Dunst, ein feinkörniges Mehl. Das Mahlen des Dunstes bringt im vierten Mahlvorgang pulverförmiges Weizenmehl.

Hier einige Fotos des teilweise noch vorhandenen Mahlganges:



- 1: Grießputzmaschine
- 2: Mischmaschine
- 3: Walzenstuhl zum Zerschneiden des Getreides
- 4: Plansichter (Mehlsiebe)