

3. Rund ums Mehl

Ging der Vorrat an Mehl zur Neige, wurde ein Mütt Kernen zur Mühle gebracht.

(1 Mütt = 82,8 Liter; Korn wurde nicht nach dem Gewicht, sondern nach dem Volumen gemessen).

Die beiden Volketswiler Mühlen sind schon sehr früh, lange vor der Reformation, in den Urkunden erwähnt. Beide wurden vom Müllibach, der von Gutenswil kommt, mit einem überschlächtigen Wasserrad betrieben. Der Bach führte damals unregelmässig Wasser, sodass die Müller einen grossen Weiher (Weiherweg) anlegten. Wenn Wassermangel herrschte, konnte die Mühle vom Müller Wettstein, heute Angst, jedoch trotzdem nicht arbeiten, denn diese Wassermenge genügte nicht.

Das Mehl, das zwischen zwei grossen Mahlsteinen herausrieselte, war ein **Vollkornmehl**; so würde man das heute nennen. Wollte die Mutter das Neujahrsbrot backen, das fast weiss war und mit Milch und getrockneten Traubenbeeren veredelt wurde, so musste das Mehl mit einem Sieb verfeinert werden.

In der Mühle Angst war auch eine Pinte eingerichtet. Hier konnte der Kunde bei Most und Brot warten, bis sein Mahlgut fertig war. Man hörte im ganzen Dorf, wenn die Mühle klapperte und die schweren Steine knirschend das Korn zermalmten .