

LAUSITZER TRADITIONEN

WIE FUNKTIONIERT EINE MÜHLE?

Der obere Mahlstein dreht sich mit der Hauptwelle. Dabei wird das Getreide zwischen den beiden Steinen zu Mehl gemahlen.

Das Getreide rutscht durch den Trichter auf die Mahlsteine.

Die Zähne des Haupt- rads greifen in die Rillen des Antriebskegelrads ein und drehen es mit.

Die Hauptwelle dreht sich mit dem Antriebskegelrad.

Mit dem Rad dreht sich ein langer Stab, die Achse.

Am Ende der Achse befindet sich das Haupt- rad. Seine eingekerbten Zähne passen exakt in die Rollen des Antriebskegelrads.



LUST AUF EINEN KLEINEN AUSFLUG ZUR KRABATMÜHLE?

Die Sagenfigur Krabat ist aus Büchern und Filmen weit über Deutschland hinaus bekannt. Bei einem Ausflug zur berühmten „Schwarzen Mühle“ könnt ihr euch auf die Spuren Krabats begeben. Hier findet ihr eine ganze Erlebnis- welt rund um den Waisenjungen Krabat, der Lehrling eines großen Zauberers wird.

Es fahren weitere Linien nach Hoyerswerda. Die oben genannten sind zum ZVON-Tarif nutzbar. Der Stadtverkehr Hoyerswerda ist in allen Fahrscheinen enthalten, die als Ziel Hoyerswerda haben sowie in Zeitkarten, die im Verundgebiet des ZVON gelten. Außer Seniorenkarte



Nächster Bushaltestelle:
Schwarzkollm, Krabattmühle
BUS Stadtbus Linie 5 Hoyerswerda

Bis Hoyerswerda:
Zug RB64 bis Bahnhof Hoyerswerda
BUS Linie 103 bis Hoyerswerda Bahnhof

Zug Tram BUS

WELCHE MÜHLENART PASST ZU WELCHER ZAHL?



WINDENERGIE

Windmühlen nutzen die Kraft des Windes. Das Dach oder sogar die ganze Mühle kann sich drehen, sodass die Flügel immer gegen den Wind stehen.



Holländerwindmühle

Bockwindmühle

Flußmühle

Wassermühle

KRABATS BUTTER- MILCHPLINSEN

ZUTATEN FÜR 12 PLINSEN:

- 1 LITER Milch
- 5 Eier
- 500 G Mehl
- 1 EL Zucker
- 1 TL Natron
- 1 PRIESE Salz

Raps- oder Leinöl für die Pfanne
Zimt-Zucker oder Apfelmus

- 1 Mehl mit Zucker, Natron und 1 Prise Salz in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer Buttermilch und Eier unterrühren. Alles zu einem nicht zu dünnen Teig verarbeiten.
- 2 Öl in einer Pfanne erhitzen und aus dem Teig nach und nach 12 goldgelbe Plinsen backen.
- 3 Wahlweise mit Apfelmus oder zerlassener Butter bestreichen oder mit Zimt-Zucker bestreuen. Anschließend zusammenrollen und genießen.

TIPP: Damit die bereits fertigen Plinsen nicht auskühlen, kannst du sie im Backofen bei 80 °C warm halten.

