

Die Lochmühle Welschenrohr – eine historische Getreidemühle erhält eine neue Siebmaschine

JÜRG HIRSCHI

Die faszinierende Geschichte und Technik der Lochmühle in Welschenrohr wurde um ein weiteres Kapitel ergänzt. Die bereits im 18. Jahrhundert erwähnte historische Getreidemühle erzählt von einer langen Tradition des Mahlens von Getreide. Trotz ihrer jahrhundertealten Geschichte blieb diese Technik im ausgehenden 19. und frühen 20. Jahrhundert weitgehend unverändert, was die Mühle zu einem lebendigen Zeugnis vergangener Zeiten macht. Besonders spannend ist die letzte Restaurierung: Jüngst wurde ein getreuer Nachbau eines Sechskantsichters fertiggestellt, der das Siebverfahren von Mehl anschaulich demonstriert. Dieses Projekt zeigt, wie historische Maschinen wieder zum Leben erweckt und für die Öffentlichkeit zugänglich gemacht werden. Im vorliegenden Beitrag erfährt man, wie das Korn hier einst zu feinem Mehl verarbeitet wurde – eine spannende Reise durch Technik, Geschichte und Handwerkskunst.

Abb. 1
Die Lochmühle steht in Welschenrohr direkt an der Dünnern.



Kant. Denkmalpflege Solothurn.

Geschichte der Lochmühle

Die Lochmühle liegt am Hammerrain, der lang gestreckten und eingekerbten Rinne zwischen Welschenrohr und der Flur Hinterer Hammer. Die noch junge Dünnern zwängt sich hier über natürliche Hindernisse und Staustufen, bevor sie das sich gegen Balsthal weitende Tal durchfliesst (Abb. 1). Obwohl sich die Mühle direkt an der Strasse befindet und das Gebäude «mühlentypisch» leicht vom Bach weggedreht ist, erahnt man im ersten Moment nicht, dass es sich um eine Mühle handelt, da das Wasserrad nicht sofort ersichtlich ist (Abb. 2). Es ist naheliegend, dass am Standort der Lochmühle aufgrund der besonderen Topografie am Hammerrain – unterhalb eines natürlichen Wasserfalls der Dünnern – wohl schon sehr früh eine Mühle betrieben wurde. Mittelalterliche und neuzeitliche Belege fehlen jedoch bis dato.

Die Aufzeichnung beginnt 1706, als ein Hans Fluri die untere Mühle, die sogenannte Lochmühle, zum Lehen erhielt. 1756 verkaufte sein Sohn Josef die Mühle samt Reibe und Stampfe an Mauritz Kamber. Sie wechselte in der Folge mehrere Male den Eigentümer und brannte schliesslich am 26. Juli 1848 wegen Fahrlässigkeit ab. Aus diesem Grund wurde auch nur die halbe Versicherungssumme von 3900 Franken ausbezahlt, die Mühle jedoch sogleich wieder aufgebaut.¹ Aus den Aufzeichnungen erfährt man, dass der Standort auch zum Betreiben einer Reibe – beispielsweise zum Brechen von Flachs – und einer Stampfe – etwa zum Stampfen von Getreide oder Tierknochen für die Düngerherstellung – diente. Ferner deuten die Quellen darauf hin, dass in Welschenrohr mit der sogenannten Oberen Mühle noch eine zweite (Getreide-)Mühle in Betrieb war. Die Lochmühle wurde noch bis zum Ende des Zweiten Weltkriegs betrieben und diente anschliessend der Landwirtschaft. Zuletzt wurde nur noch sporadisch Getreide gemahlen. 1951 gelangte die Mühle in einem maroden Zustand in den Besitz der Familie Weissmüller, die den Mahlbetrieb komplett einstellte und bis 1979 Milchwirtschaft und Viehzucht betrieb.²

Die Funktionsweise historischer Getreidemühlen am Beispiel der Lochmühle

Bei der kantonal geschützten Lochmühle handelt es sich um einen zweigeschossigen, längsorientierten Massivbau unter einem Satteldach mit Gerschilden. Er besteht aus dem Wohn- und dem ehemaligen Ökonomieteil sowie dem Mühlenbereich im Kellersockel des Gebäudes. Das Dachgeschoss wurde teilweise in Riegelbauweise ausgeführt. Der Bau liegt quer zum Tal, dreht sich leicht von der Dünnern ab und orientiert sich mit der weiss verputzten Hauptfassade zur Strasse hin. Der ansonsten unterirdische Kellersockel, der den Mühlenraum aufnimmt, tritt zum Bach und dem dort abfallenden Gelände hin fast zweigeschossig in Erscheinung. Betrieben wird die Mühle von einem grossen, oberschlächtigen Wasserrad (Abb. 3), das von einem Oberwasserkanal gespeist wird (Abb. 4). Durch die Erfindung, Weiterentwicklung und Verfeinerung von Getriebe, Mahl-,



Kant. Denkmalpflege Solothurn.



Abb. 2
Gesamtaufnahme der Lochmühle in Welschenrohr. Rechts der Wohnteil mit dem darunterliegenden Mühlenbereich, links der ehemalige Ökonomieteil. Die Tür in der Bildmitte führt in den Mühlenraum.

Abb. 3
Das oberschlächtige Wasserrad aus Holz mit 6 Metern Durchmesser.



Kant. Denkmalpflege Solothurn.

Putz- und Siebvorrichtungen und deren Anordnung im Mühlenraum wuchsen Mühlen nach der industriellen Revolution und dem Wechsel von der handwerklichen Einzelanfertigung zur seriellen Produktion tendenziell in die Höhe, da sie sich beispielsweise beim Mehlsieben und internen Getreidetransport auch die Schwerkraft zunutze machen. Gelegent-



Kant. Denkmalpflege Solothurn.



Kant. Denkmalpflege Solothurn.

Abb. 5
Blick in den Mühlenraum mit dem Mahlboden und den Mahlgängen, dem darunterliegenden Getriebe mit seinen Kamm- und Zahnrädern, den Wellen sowie dem neu gebauten Sechsantsichter (links).

Abb. 6
Blick auf den funktionierenden Mahlgang (hinten) mit dem Einschütttrichter und dem zu Schauzwecken demonstrierten Mahlgang in der Bildmitte.

Abb. 7
Der nicht funktionstüchtige Röllgang mit seiner rauen Steinoberfläche zur Entspülung des Dinkels.



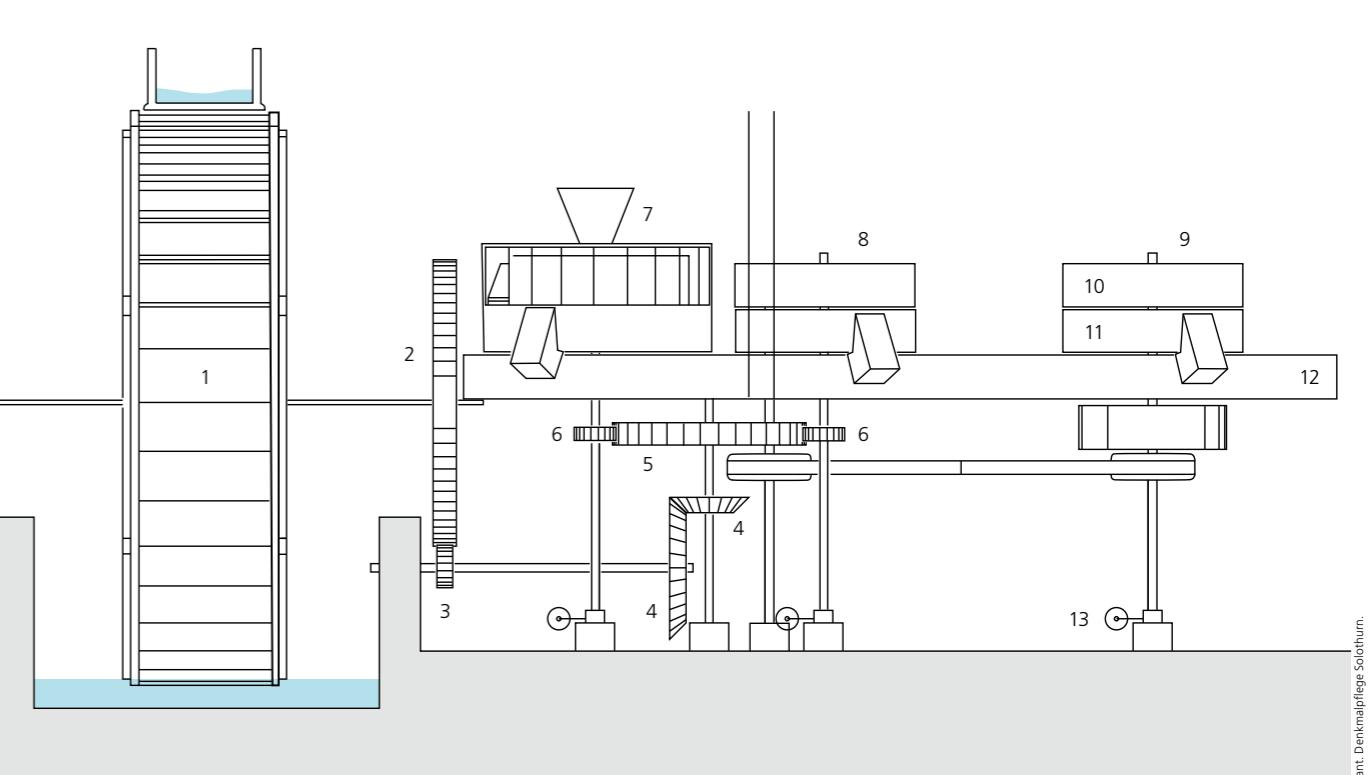
Kant. Denkmalpflege Solothurn.

lich wurden auch in den darüberliegenden Wohn- und Dachgeschossen einzelne Maschinen platziert. In der Lochmühle jedoch blieb die technische Entwicklung im ausgehenden 19. Jahrhundert respektive Anfang des 20. Jahrhunderts stehen (Abb. 5). Hier wurde wie bis anhin mit liegenden, drehenden Mühlsteinen gemahlen (Abb. 6), die von den viel effizienteren und schnelleren Walzenstühlen – deren Technik bis heute mehr oder weniger unverändert geblieben ist – verdrängt wurden. Der Aufbau der Lochmühle entspricht demjenigen einer typischen mittelländischen Mühle mit zwei Mahlgängen und einem Röllgang (Abb. 8). Die Mahlgänge mahlen das Getreide zu Mehl. Beim Röllen wird das fest verwachsene Häutchen (Spelz) des Dinkelkorns entfernt, da es nicht mitgemahlen werden kann. Zu diesem Zweck waren die Flächen des Röllgangs nicht mit Furchen und Rillen versehen, sondern durchgehend rau, um die Haut des Korns abzuschleifen (Abb. 7). Anschliessend konnte der Dinkel auf dem Mahlgang zu Mehl vermahlen werden. Der robuste und auch auf kargen Böden wachsende, aber nicht sonderlich ertragreiche Dinkel war vor dem Siegeszug des Weizens die wichtigste Getreideart Mitteleuropas.

Die drei Mahlgänge liegen nebeneinander auf dem Mahltisch und werden über gusseiserne Zahnräder und Transmissionsriemen angetrieben (Abb. 8 und 9). Aktuell ist in der Lochmühle ein Mahlgang betriebsfähig, der zweite wurde zu Schauzwecken auseinandergenommen und aufgestellt. Der Röllgang ist noch nicht einsatzfähig.

Betrieben wird die Anlage mit Wasser, das oberhalb der Mühle beim natürlichen Wasserfall von der Dünnern abgezweigt wird. Das Wasser wird über den Oberwasserkanal (Abb. 4) und auf den letzten Metern über ein Gerinne zum oberschlächtigen, hölzernen Wasserrad geführt. Letzteres weist einen Durchmesser von 6 Metern und eine Breite von 1 Meter auf (Abb. 3). Oberschlächtig heisst es, weil das Wasser oberhalb des Rades, etwa im Scheitelpunkt, in das Rad eintritt. Es füllt das mit Zellen versehene Rad, das durch das Gewicht gedreht wird und über die Achse das Getriebe mit den verschiedenen Zahnrädern antreibt. Jede Zelle fasst circa 45 Liter, für den Betrieb des Mahlgangs sind jedoch 15–20 Liter pro Zelle ausreichend. Einmal in Bewegung gesetzt, greifen Kamm- und Zahnräder ineinander und übertragen die Bewegung auf das stehende Mühlseisen und den darauf liegenden, beweglichen oberen Mühlstein (Läuferstein). Der untere Mühlstein (Bodenstein) ruht fest auf dem Mahltisch. Das Wasserrad macht im Mahlbetrieb etwa fünf Umdrehungen pro Minute, der obere Mühlstein etwa 120 Umdrehungen. Somit ergibt sich eine Übersetzung mit dem Getriebe von 1:24.³

Durch eine Öffnung in der Mitte des Steins (Auge) fällt das vorher gereinigte Korn aus dem Trichter zwischen die Steine (Abb. 11). Aufgrund des ausgeklügelten Wechsels von Furchen und behauenen Flächen, mit denen die Mühlsteine versehen sind (Abb. 10), sowie der Fliehkräfte wird das Korn auf seinem kurzen Weg von innen nach aussen zwischen



Kant. Denkmalpflege Solothurn.

den Steinflächen zu Mehl vermahlen. Mit einer Vorrichtung konnte der Abstand zwischen den Steinen eingestellt werden, um den Feinheitsgrad des Mehls und die Schnelle des Vermahlens zu regulieren. Die Steine durften wegen Brandgefahr auf keinen Fall leer- und in der Folge heißlaufen.

Glücklicherweise blieben die alten Mühlsteine in der Lochmühle erhalten. Ein Mühlstein wiegt etwa 750 Kilogramm und stammt aus La Ferté-sous-Jouarre in Frankreich. Der von dort stammende Süßwasserquarz eignet sich hervorragend für die Herstellung von Mühlsteinen.⁴

Korn und Mehl

Korn besteht aus verschiedenen Bestandteilen, die je nach der gewünschten Mehlsorte mitvermahlen oder ausgesiebt werden. Je nachdem, welcher Ausmahlgrad erwünscht war, erforderte der Mahlvergang deshalb mehrere Durchgänge (Passagen). Dazwischen wurde gesiebt und getrennt und gegebenenfalls wieder aufgeschüttet. Beim Vollkornmehl wird das ganze Korn verwendet. Weissmehl besteht vorwiegend aus dem inneren Teil des Korns – die Kleie (Rückstände aus Schalen und Keimling) bleibt zurück. Früher wurde Letztere auch



Kant. Denkmalpflege Solothurn.

- Abb. 8**
Lochmühle, schematische Darstellung der Kraftübertragung vom Wasserrad zu den Mahlgängen.
- 1** Wasserrad
 - 2** Kammrad von 2,3 m Durchmesser mit 119 Eschenholzzähnen
 - 3** Getriebekupplungsrad
 - 4** Kegelräder
 - 5** liegendes Kammrad von 1,7 m Durchmesser mit 150 Hagebuchenholzzähnen
 - 6** Zahnräder
 - 7** erster Mahlgang
 - 8** zweiter Mahlgang
 - 9** Röllgang
 - 10** beweglicher, oberer Mühlstein
 - 11** fester, unterer Mühlstein
 - 12** Mahltisch
 - 13** Handrad zum Einstellen des Steinabstands
- Abb. 9**
Blick ins Getriebe: funktionsfähiger erster Mahlgang (hinten), nicht funktionstüchtiger zweiter Mahlgang (vorne links) und Antrieb zum nicht funktionstüchtigen Röllgang (vorne rechts).

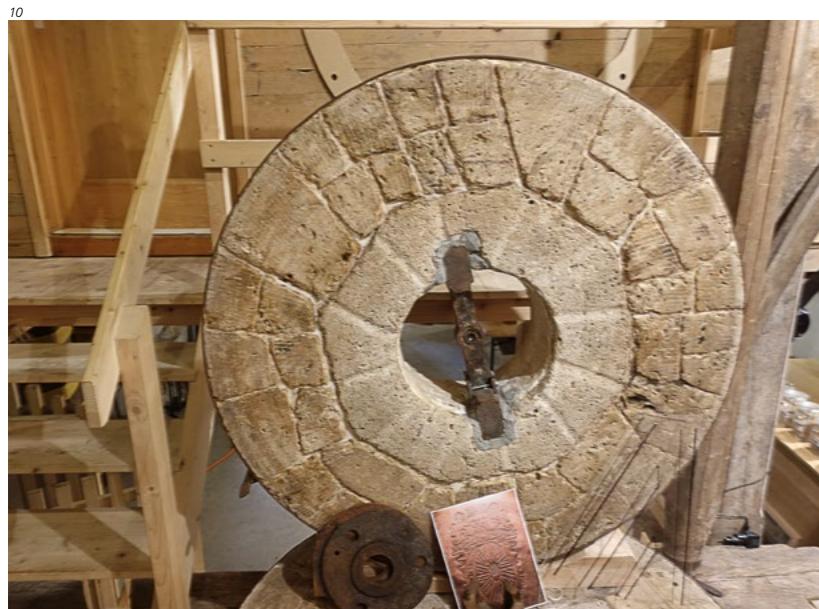


Abb. 10
Der zu Schauzwecken aufgestellte obere Mühlstein des zweiten Mahlgangs. Das Schärfen der Steine und das Spalten von kleinen und grösseren Furchen und Flächen war eine eigene Kunst.

Abb. 11
Blick auf den drehenden, oberen Mühlstein. Die Körner fallen durch das Auge des Mühlsteins in den Mahlgang, wo sie durch die Fliehkraft gegen aussen transportiert und auf den Steinflächen zu Mehl vermahlen werden.

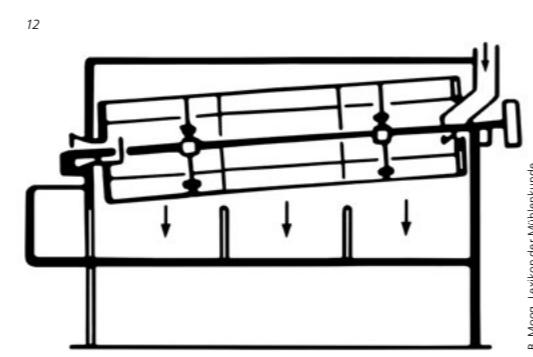
Abb. 12
Schematische Darstellung eines Sechkantsichters (von rechts nach links): Das Mahlgut fällt durch das Mehrlrohr vom oberhalb gelegenen Mahlgang in die mit Gaze oder Metallggeflecht bespannte, drehbare Haspel. Durch die unterschiedlich feine Bespannung können hier drei Mahlprodukte – wohl feines Weissmehl, «griffiger» Dunst und Gries – ausgesiebt und die Kleie ausgesondert werden. Letztere fällt am Schluss durch die Öffnung in den offenen Kleiekasten.



als Tierfutter verwendet. Die Ausbeute an feinem Weissmehl war selbstredend geringer, weshalb Weissbrot nur für vermögende Bevölkerungsschichten erschwinglich war. Deshalb wurden Brote aus Weissmehl auch «Herrenbrote» genannt. Die Verwendung von Weissmehl war für die einfache Dorfbevölkerung praktisch unerschwinglich und zeitweise, je nach Landstrich und politischen Verhältnissen, sogar verboten. Aufgrund des zunehmenden Wohlstands konnten mit der Zeit alle Bevölkerungsschichten Weissbrot erwerben. Mittlerweile dürfte allgemein bekannt sein, dass Vollkornbrot deutlich gesünder ist als Weissbrot.

Funktionsweise eines Sechkantsichters

Nachdem das Korn zwischen den Mahlsteinen vermahlen wurde, müssen der Mehlkern und die Schale getrennt werden. Dies erfordert eine Siebung oder Sichtung, also die Trennung des Mahlgemisches nach Grösse und Teilchenform respektive nach Gewicht und Strömungswiderständen. Zuerst wurde händisch gesiebt, und natürlich wurde vor der Erfindung des Wasserrades auch händisch gemahlen. Um die mühsame und wenig effiziente Handsiebung zu umgehen, erfand man den mit Wasserkraft betriebenen Sichter (sichten [mittel niederdutsch] = sieben). Bis zur Erfindung des Plansichters und nach dem Beutelsichter war der Sechkantsichter die wichtigste Sichtermaschine (Abb. 12). Nach dem Mahlen fällt das Sichtgut in die mit Seidegaze oder Metallgewebe bespannte, geneigte und sich drehende Haspel, die ebenfalls vom Wasserrad angetrieben wird. Beim Sechkantsichter wurde die Haspel der Grundform eines Sechsecks nachempfunden, es gibt jedoch auch zylindrische Haspeln.⁵ Die Haspel ist mit Gaze oder Gaze mit unterschiedlicher Feinheit bespannt. Durch die Drehung und Neigung der Haspel fallen die unterschiedlich grossen Bestandteile des gemahlenen Korns nach Grösse und Gewicht getrennt in den darunter liegenden Mehlkästen. In der Lochmühle wurden die Mahlkästen aus didaktischen Gründen und zu Demonstrations-



Kant. Denkmalpflege Solothurn.



Kant. Denkmalpflege Solothurn.



Kant. Denkmalpflege Solothurn.



Kant. Denkmalpflege Solothurn.

zwecken als Schubladen ausgeführt (Abb. 16). Kleine und leichte Bestandteile fallen sehr früh durch die Öffnungen, grössere später. Je nach Grösse des Mahlprodukts wird zwischen ganz feinem, «glattem» Weissmehl (rechte Schublade, nahe beim Eintritt in die Haspel) und etwas «griffigerem» Gries (Teilchengrösse circa 0,3–1 mm, linke Schublade) unterschieden. Grössere und schwerere Bestandteile wie die Kleie gelangen über die Öffnung unten an der Haspel in den Kleiekasten (Abb. 13–15). Je nach Mahlprodukt kann die Kleie erneut aufgeschüttet und vermahlen werden. Die Öffnung der Haspel wurde vor allem in (Süd-)Deutschland als fratzenhafte, hölzerne Maske («Kleiekotzer») kunstvoll gestaltet; in der Schweiz bilden solche Masken eher die Ausnahme.⁶

Restaurierungsgeschichte der Lochmühle

Ende der 1980er Jahre begann die Planung zur Sanierung der Mühle. So wurden der Wohn- und der Ökonomieteil in den ursprünglichen Zustand rückgeführt, und das grossflächige Krüppelwalmdach mit den alten Biberschwanzziegeln wurde saniert. Der Oberwasserkanal, das oberschlächtige Wasserrad und das Getriebe wurden von Fachleuten neu gebaut, restauriert oder teilsaniert. Es blieben jedoch noch einige Ziele unerreicht, beispielsweise die Restaurierung der Mahlgänge. Die damaligen Massnahmen wurden zu einem grossen Teil vom Eigentümer finanziert; was die Restaurierung des Kanal-



Verein Freunde der Lochmühle.

Abb. 13
Das feine Weissmehl aus Weizen.

Abb. 14
Der Gries aus Weizen.

Abb. 15
Die Kleie mit Schalenteilen und Restbestandteilen des inneren Korns. Sie kann erneut ausgemahlen werden, liefert dann allerdings minderes Mehl.

Abb. 16
Der neue Sechkantsichter ist bereit für künftige Einsätze. Die Mahlkästen sind als Schubladen konzipiert.

Abb. 17
Der fast fertig zusammengebaute Sichter. Es fehlt unter anderem die Bespannung der Haspel.

Abb. 18
Die Haspel wird in der Werkstatt mit Holmen versehen.



Mahlgang konnte anlässlich des Schweizer Mühlen-tags eingeweiht und in Betrieb genommen werden. 2020 wurde die Mühle schliesslich an Sonja Anderegg und René Unterbusch verkauft, die das Interesse der Öffentlichkeit an der Mühle zusammen mit den Freunden der Lochmühle weiterhin fördern, kulturelle Veranstaltungen durchführen sowie die Pflege und den Betrieb der Mühle verantworten.⁸

Der didaktisch-pädagogischen Vermittlung wird im Verein ein sehr hoher Stellenwert beigemessen. Schülerinnen, Schüler und alle Interessierten erhalten einen anschaulichen und praxisnahen Einblick in die Produktionsabläufe einer historischen Mühle. In der jüngeren Vergangenheit konnte der Mahlgang nun restauriert werden. Um jedoch möglichst den ganzen Produktionsablauf vom Korn zum Mehl darstellen zu können, braucht es auch eine zur Entwicklungsgeschichte und zum Ausbaustandard der Mühle passende Siebvorrichtung. Diese bildete bis anhin eine Leerstelle in der Restaurierungsgeschichte der Lochmühle. Mitglieder der Familie Weissmüller können sich erinnern, dass das Mehl in den 1950er Jahren noch mit einem Sechkantsichter gesiebt wurde. Dieser wurde aber zwischenzeitlich entsorgt, wohl wegen seines schlechten Zustands und weil er nicht mehr benötigt wurde. So beauftragte der Vorstand des Vereins im September 2023 Kurt Fasnacht damit, einen solchen Sichter nachzubauen.

Der Nachbau des Sechkantsichters

Kurt Fasnacht hat in der Schweiz als Experte und Restaurator von Mühlen einen hervorragenden Ruf. Er ist gelernter Müller und Schreiner und selbst Eigentümer einer historischen Mühle in Küttigen. Sein Fachwissen und seine langjährige Erfahrung im Bauen, Reparieren und Restaurieren von Wasserrädern, Getrieben und Mahlgängen ermöglichen ihm, anhand der vorhandenen Maschinen und des Baudatums den Ausbaustand der Mühleinrichtung zeitlich auf 1880–1920 einzugrenzen. In Gesprächen mit dem Vorstand und allen Beteiligten wurden das Aussehen, die Grösse, die Form und die Position des Sichters definiert.

Mühlenexperten sind teilweise richtige «Jäger und Sammler». Können Einrichtung und Maschinen in einer alten Mühle nicht mehr erhalten werden, macht es Sinn, die Teile weiterzuverwenden. Sie werden folglich an neue Besitzer vermittelt. Auf diese Weise war Kurt Fasnacht in den Besitz einer alten Haspel aus dem Unterengadin gekommen, die die definitive Form und Grösse des Gehäuses und auch die Details des Sichters der Lochmühle vorgab. Die Haspel und der technische Stand der Lochmühle passten ideal zusammen. Das Alter von Mühle und Haspel bekräftigten den Wunsch Fasnachts, den Sichter auf der Grundlage von Zoll- und nicht von Zentimeter-Einheiten zu bauen, wie das vor der schweizweiten Vereinheitlichung von Massen und Gewichten auch der Fall war. Ein Gespräch mit einem alten Wagner, der von einem «zölligen Brett» sprach, brachte zutage, dass 1 Zoll 30 Millimetern entspricht, also der Dicke eines währschaften Holzbretts. Zudem wirkte auch der Zufall mit: Zu Hause in der eigenen Mühle in Küttigen stand ein Sichter, der vom Alter her passte. Beim Ausmessen fiel Fasnacht jedoch auf, dass der Zoll hier nur 28 Millimeter mass und dass die Längen immer wieder durch 28 teilbar waren. Das Aussehen und die Bauweise des neuen Sichters wurden schliesslich bis ins Detail vom Sichter in Küttigen übernommen.

Zuerst wurde ein «Stollenmöbel» in Eiche mit Füllungen, Boden, Deckel und Schubladen in Weisstanne gebaut (Abb. 17). Das Auslaufbrett der Haspel wurde in Birnenholz gefertigt. Der ganze Kasten, der wieder zerlegbar ist, wurde mit historischen Vierkantschrauben zusammengesetzt. Andere Holzverbindungen sind traditionell: offene Zinken und Schwalbenschwanz. Im Kasten wurde zwischen dem Mehl und dem Giess eine Trennwand eingebaut. Die Haspelenden wurden in Zeder, die Holmen in Lärche erstellt (Abb. 18). Die Siebe im Innern wurden in zwei Gröszen aufgeteilt: Die längere Siebfläche, die rund zwei Drittel ausmacht, wurde für das Mehl konzipiert. Ein Drittel der Siebfläche wurde für das Giess eingeplant (Abb. 19 und 20). Die seitlichen Öffnungen wurden verglast und dienen zur Kontrolle des Siebprozesses, zur Demonstration bei Führungen, aber auch, um das fertige Produkt wieder aus dem Sichter zu nehmen. Traditionell war die Öffnung mit einem einfachen Tuch verdeckt. Dieses ist jedoch nicht staubdicht. Für die bessere Bedienbarkeit und auch aus hygienischen Gründen wurden zwei Schubladen eingebaut, die es erlauben, das Mahlgut einfacher aus dem Sichter zu entfernen. Die äussere Oberfläche des Sichters wurde einmal mit Leinöl/Terpentin geölt. Der Sichter wird mittels eines historischen Lederriemens angetrieben, der mit der Mahlgangwelle verbunden ist, wodurch die Haspel in Drehung versetzt wird. Ein klassisches Mehlrohr verbindet den Mahlgang und den Sichter.⁹

Ausblick

Der nachgebauten Sichter (Abb. 16) hat die Lochmühle um eine in der Müllerei wesentliche Maschine ergänzt. Denkbar ist, auch den Röllgang wieder betriebsfähig zu machen, um Dinkel entspelzen zu können. Aus denkmalpflegerischer Sicht wäre auch dieses Vorhaben unterstützenswert.

Welschenrohr, Mühle 69

Am Nachbau des Sechkantsichters beteiligt
Schreinerarbeiten: «Mühlendoktor» Kurt Fasnacht, Küttigen

Beratung, Vermittlung, Eigenleistung: Vorstand des Vereins Freunde der Lochmühle, Welschenrohr; Eigentümerschaft Sonja Anderegg und René Unterbusch
Kantonale Denkmalpflege: Jürg Hirschi



Verein Freunde der Lochmühle.



Kant. Denkmalpflege Solothurn.

Abb. 19
Kurt Fasnacht (links) versieht die Haspel gemeinsam mit Frédéric Engel mit der Bespannung.

Abb. 20
Die mit einer Gaze bespannte, drehbare und leicht geneigte Haspel im Innern des Sichters.

Anmerkungen

- ¹ Freunde der Lochmühle, *Geschichte: 1500–1899*. Online: <https://www.lochmuehle.ch/muehle/geschichte/1500-1899>, konsultiert am 07.06.2025.
- ² Freunde der Lochmühle, *Geschichte: 1900–1999*. Online: <https://www.lochmuehle.ch/muehle/geschichte/1900-1999>, konsultiert am 07.06.2025.
- ³ Freunde der Lochmühle, *Technische Daten Lochmühle*. Online: https://www.lochmuehle.ch/clubdesk/fileservlet?id=1000241&s=djEtyboD4yKvi7Rgu9OIIqjG5Ik9o29-kAzOhN6KcaK_mpQ=, konsultiert am 07.06.2025.
- ⁴ Freunde der Lochmühle, *Kenndaten*. Online: <https://www.lochmuehle.ch/muehle/geschichte/1900-1999>, konsultiert am 07.06.2025.
- ⁵ Bertold Moog, *Lexikon der Mühlenkunde. Technik – Geschichte – Kultur*, Binningen 2015, S. 185–188.
- ⁶ Moog (wie Anm. 5), S. 89.
- ⁷ Freunde der Lochmühle, *Geschichte: 1900–1999*. Online: <https://www.lochmuehle.ch/muehle/geschichte/1900-1999>, konsultiert am 07.06.2025.
- ⁸ Freunde der Lochmühle, *Geschichte: 2000–2020*. Online: <https://www.lochmuehle.ch/muehle/geschichte/2000-2020>, konsultiert am 07.06.2025.
- ⁹ Kurt Fasnacht, *Restaurierungsdokumentation zum Sechkantsichter in der Lochmühle Welschenrohr*, Küttigen 2025 – Gespräch vom 21. Mai 2025 mit den Vorstandsmitgliedern Hans Weissmüller und Bruno Fink, den Eigentümern Sonja Anderegg und René Unterbusch sowie mit dem «Mühlendoktor» Kurt Fasnacht.