Ueber das Vollmehl der Schweizer Mühlen

Autor(en): **Schaffer, F.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène**

Band (Jahr): **5 (1914)**

Heft 6

PDF erstellt am: **25.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-984214

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Résultats obtenus par ces diverses méthodes.

Désignation des Fromages	Méthode originale de Bondzynski		Méthode de Allemann		Méthode de Gerber-v. Gulik	
	Matière grasse		Matière grasse		Matière grasse	
	Etat normal %	Etat sec %	Etat normal %	Etat sec %	Etat normal %	Etat sec %
1. Emmenthal	38,16	—	39,70	—	37,45	—
2. Emmenthal	34,94	56,00	35,25	56,45	35,10	56,21
3. Tilsit	34,71	51,06	35,19	51,76	34,37	50,56
4. Parmesan	30,20	39,01	31,19	40,30	31,74	41,01
5. Gruyère	25,95	37,73	25,87	37,61	26,14	37,99
6. Maigre	8,40	14,05	8,63	14,43	8,85	14,80
7. Edam	26,13	45,29	26,87	46,58	26,00	45,07
8. Roquefort	35,14	55,56	36,24	57,30	35,03	55,39
9. Gorgonzola	31,62	52,44	31,10	51,58	31,11	51,60
10. Camembert	19,00	41,89	19,32	42,47	19,25	42,31
11. Fromage à pâte molle	19,70	46,21	20,10	47,15	19,90	46,68
12. Limbourg	11,39	24,93	11,39	24,93	11,73	25,67
13. Schabziger	1,97	4,51	1,99	4,55	1,90	4,35

Ueber das Vollmehl der Schweizer Mühlen.

(Aus dem Laboratorium des Schweizerischen Gesundheitsamtes, Bern.
Vorstand: Prof. Dr. Schaffer.)

Nach Art. 2 des Bundesratsbeschlusses vom 27. August 1914 über die Sicherung der Brotversorgung des Landes dürfen sämtliche Mühlen nur noch eine Mehlsorte, sogenanntes Vollmehl, herstellen, wobei das Getreide bis zur mehlfreien Kleie auszumahlen ist. Ueber die Herstellung des notwendigen Quantums Gries und feinerer Mehlsorten ist seither die Vorschrift erlassen worden, die Menge dieser Mahlprodukte dürfe nicht mehr als 1 % betragen.

Beim Vermahlen von Weizen guter Qualität zu Vollmehl nach dem erwähnten Bundesratsbeschluss kann eine Ausbeute von ca. 80 % erzielt werden, während bei der sonst gebräuchlichen Müllerei nur etwa 70 % Mehl (vom Weissmehl oder Semmel bis zum Ruchmehl) gewonnen wurde. Der Rest von 30 % wurde als Viehfutter (Futtermehl, Kleie) verwendet. Das Vorgehen unserer obersten Landesbehörde hat also zur Folge, dass ungefähr 10 % des Getreides mehr als bisher für die menschliche Ernährung gewonnen werden. Eine absolut mehlfreie Kleie wird durch das Verfahren nicht erhalten. Der Begriff «mehlfreie Kleie» ist daher nur in praktischem Sinne zu verstehen, ähnlich wie umgekehrt auch das Mehl nicht als kleiefrei an-

gesehen werden kann. Wie in einzelnen Fällen schon durch einfaches Pekarisieren des Vollmehls leicht festzustellen ist, muss darin ein merklicher Kleiegehalt vorhanden sein.

Durch den Wunsch des Vorstandes einer amtlichen Untersuchungsanstalt für Lebensmittel veranlasst, wir möchten ihm ein Typmuster von Vollmehl verschaffen, wandten wir uns an das Eidg. Oberkriegskommissariat, welches uns in verdankenswerter Weise 8 Proben Vollmehl aus verschiedenen Mühlen der Schweiz unter Angabe der Ausbeutungs-Prozentsätze zur Verfügung stellte. Diese Proben zeigten aber schon im Aussehen so bedeutende Abweichungen, dass von einem einheitlichen Typ abgesehen werden musste.[1]) Die Verschiedenheit dieser 8 Proben Vollmehl ist auch aus der nachstehenden Zusammenstellung der Ergebnisse der Analysen ersichtlich.

Nr.	Wasser %	Proteïn (Stickstoffsubst.) %	Fett %	Kohlenhydrate (Stärke etc.) %	Rohfaser %	Mineralstoffe %	Ausbeute %
1	12,83	12,90	1,23	71,22	1,23	0,59	76,5
2	12,55	12,38	1,61	71,15	1,37	0,92	83,76
3	12,84	12,50	1,32	72,02	0,60	0,72	80,00
4	12,74	11,72	1,37	72,71	0,79	0,67	80,15
5	12,63	13,25	1,62	70,59	1,07	0,84	81,00
6	12,74	11,81	1,24	72,80	0,79	0,62	75,45
7	12,84	13,12	1,35	70,62	1,35	0,72	81,50
8	12,82	12,25	1,48	72,13	0,68	0,64	79,90

Die Zahlenangaben stellen jeweils das Mittel aus zwei Bestimmungen dar.

Am auffallendsten sind die Abweichungen im Gehalt an Rohfaser, welcher von 0,6 bis 1,37 % schwankt und nur teilweise mit der Grösse der Ausbeute übereinstimmt. Bessere relative Uebereinstimmung zeigt sich zwischen dem Mineralstoffgehalt und der Ausbeute.

Wie schon *Ambühl*[2]) durch eine Analyse gezeigt hat, übersteigt der Proteïngehalt des Vollmehles denjenigen des für die Brotbereitung bisher in der Schweiz am meisten gebräuchlichen halbweissen Mehles nicht unbedeutend. Der Nährwert des Vollmehles ist überhaupt demjenigen der anderen Mehlsorten wesentlich überlegen.

[1]) Unterdessen scheint es doch gelungen zu sein, ein einheitliches Vollmehl herzustellen, indem nach amtlicher Bekanntgabe ein für alle Schweizer Mühlen gültiges Typmuster aufgestellt und auch den Kantonsregierungen und Kontrollorganen übermittelt wird.

[2]) St. Galler Tagblatt, Nr. 229, S. 3.