Vollmehle verschiedener Schweizer Mühlen Ende Dezember 1914

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

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **6 (1915)**

Heft 1

PDF erstellt am: **24.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-984356

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

I. Fraktionsschmelzpunkte von Olivenölen.

Nr.	Gewicht der I. Fraktion	Schmelzpunkt der I. Fraktion	Schmelzpunkt der 2. Fraktion	Differenz
1	—	53,5	52,0	1,5
2	1,08	55,2	53,5	1,7
3	1,04	55,5	51,5	4,0
4	—	56,5	54,5	2,0
5	—	55,0	53,0	2,0
6	1,16	55,6	52,3	3,3
7	—	56,2	52,8	3,4
8	1,15	54,8	51,0	3,8
9	—	54,2	51,5	2,7
10	1,03	55,8	53,6	2,2
11	1,02	56,6	54,5	2,1
12	1,03	54,0	51,5	3,5
13	1,07	55,5	52,2	3,3
II. Fraktionsschmelzpunkte von Rübölen.				
1	1,15	43,0	26,3	16,7
2	1,24	46,0	29,0	17,0
3	1,26	44,0	27,8	16,2
4	1,31	43,2	29,2	14,0
III. Fraktionsschmelzpunkte von Gemischen.				
5 % Rüböl	1,02	54,3	50,3	4,0
10 % »	1,07	52,1	44,7	7,4
20 % »	1,04	49,9	42,5	7,4

Vollmehle verschiedener Schweizer Mühlen Ende Dezember 1914.

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

Ueber das Vollmehl der Schweizer Mühlen haben wir schon im letzten Jahre einige Erhebungen zur Kenntnis gebracht, [1]) aus denen hervorgeht, dass in den ersten Monaten nach der Mobilisation schon im Aussehen und auch im Gehalt dieses Mehles aus verschiedenen Mühlen bedeutende Abweichungen vorkamen. Um diese Abweichungen soweit möglich zu unterdrücken, hat das schweiz. Militärdepartement durch Erlass vom 1. Dez. 1914 u. a. verfügt:

Für das gemäss Bundesratsbeschluss vom 27. August 1914 herzustellende Vollmehl wird ein für alle Mühlen gültiges Typmuster aufgestellt, welches den Kantonsregierungen, Kontrollorganen und Mühlen zu-

[1]) Diese Mitteilungen, Jahrg. 1914, S. 365.

gestellt wird. Weitere Muster können vom Oberkriegskommissariat bezogen werden. Das von den Mühlen herzustellende Vollmehl darf von diesem Typmuster weder nach unten noch nach oben wesentlich abweichen.

Dass durch diese Verfügung eine grössere Uebereinstimmung der Mahlprodukte der verschiedenen Mühlen erreicht worden ist, hat sich im Aussehen der Mehle und durch die Pekarisierungsprobe deutlich konstatieren lassen. Gleichwohl hat angenommen werden müssen, dass aus verschiedenen Gründen Unterschiede bis zu einem gewissen Grade nicht vermieden werden können. Für die Kontrolle muss daher die vergleichende Untersuchung des Typmusters und gleichzeitig erhobener Proben von Vollmehlen aus verschiedenen Mühlen von Wert sein.

Solche Proben sind uns vom schweizerischen Oberkriegskommissariat zur Verfügung gestellt worden. In nachstehender Zusammenstellung befinden sich die Ergebnisse der Untersuchung sowohl des Typmusters als auch der in mehreren Mühlen der Schweiz erhobenen Vollmehlproben. [1])

Nr.	Wasser %	Proteïn (N-Substanz) %	Fett %	Kohlenhydrate (Stärke etc.) %	Rohfaser %	Mineralstoffe %
1 (Typmuster)	10,88	12,45	1,50	73,75	0,61	0,81
2	11,14	12,47	1,53	73,39	0,64	0,83
3	11,26	11,92	1,38	74,26	0,48	0,70
4	11,32	11,66	1,43	74,04	0,76	0,79
5	10,58	12,23	1,47	74,42	0,57	0,73
6	10,22	12,58	1,61	74,24	0,56	0,79
7	10,43	13,03	1,66	73,51	0,52	0,85
8	10,98	13,77	1,51	72,38	0,54	0,82
9	11,72	12,22	1,36	73,53	0,43	0,74
10	11,58	13,42	1,39	72,36	0,47	0,78
11	11,53	12,88	1,33	73,18	0,52	0,76
12	12,63	12,73	1,37	71,96	0,50	0,81

Vorerst kann konstatiert werden, dass — abgesehen vom Wassergehalt — für das Typmuster Zahlen erhalten worden sind, die ungefähr das Mittel der Resultate für sämtliche Proben darstellen. Die Verschiedenheit im Gehalt an Wasser (Feuchtigkeit) mag vorwiegend Zufälligkeiten zuzuschreiben sein. Auffallender erscheinen die Abweichungen im Proteïngehalt von 11,66 bis 13,77 % und im Rohfasergehalt von 0,43 bis 0,76 %. Bei den früheren Untersuchungen schwankte allerdings der Gehalt an Rohfaser von 0,6 bis 1,37 %. Am geringsten sind auch hier wiederum die Abweichungen im Mineralstoffgehalt.

Den Kontrollorganen ist zu empfehlen, bei der Beurteilung von Vollmehl auf die hier vorliegenden Untersuchungsergebnisse Rücksicht zu nehmen.

[1]) Die sämtlichen Zahlenangaben stellen jeweils das Mittel aus zwei Bestimmungen dar.