

# Kleinere Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **7 (1916)**

Heft 4

PDF erstellt am: **12.07.2024**

## **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.

## Kleinere Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis.

### Das im März 1916 herausgegebene Vollmehltypmuster.

(Mitteilung aus dem Laboratorium des Schweiz. Gesundheitsamtes, Bern.)

Auf Wunsch des Schweizerischen Oberkriegskommissariates werden hier auch die Ergebnisse der Analyse des Ende März 1916 herausgegebenen Vollmehltypmusters veröffentlicht:

Feuchtigkeit . . . . .	12,98 %
Protein . . . . .	12,03 »
Fett . . . . .	1,66 »
Kohlenhydrate (Stärke etc.) . .	71,84 »
Rohfaser . . . . .	0,58 »
Mineralstoffe . . . . .	0,91 »
Säuregrad . . . . .	3,9°
Farbe (nach Pekar) . . . . .	eher etwas heller als die früheren Typmuster.
Färbungsversuch mit Methylenblau	das Mehl entfärbt die Me- thylenblaulösung <sup>1)</sup> nahezu vollständig.

*Anmerkung.* Das Mehl wurde aus Duluth- und Manitobaweizen hergestellt. Die Bestimmungen wurden sämtlich doppelt ausgeführt.

Wie schon wiederholt erwähnt wurde, ist für die vergleichende Beurteilung des Mehles neben der Farbe namentlich der Gehalt an Rohfaser und an Mineralstoffen massgebend. Der Rohfasergehalt ist gleich geblieben wie in früheren Proben, während der Gehalt an Mineralstoffen wieder etwas höher gefunden wurde als früher, trotzdem die Farbe eher etwas heller ausgefallen ist. Es hängt dies wohl vorwiegend mit der Herkunft und Qualität des vermahlenden Weizens zusammen.

## Gerichtliche und administrative Entscheide und Gutachten betreffend Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände.

*Verfügung des Statthalteramtes des Bezirkes Zürich.*

Aus den von der Bezirksanwaltschaft Zürich anher überwiesenen Untersuchungsakten ergibt sich, dass R. X., Chemiker, wohnhaft in Z., dem von ihm betriebenen chemischen Laboratorium in öffentlichen Geschäftsempfeh-

<sup>1)</sup> Diese Mitteilungen 1915, 6, 275.