

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 6 (1915)
Heft: 1

Artikel: Vollmehle verschiedener Schweizer Mühlen Ende Dezember 1914
Autor: Schaffer, F.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-984356>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 08.02.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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 Pekarierungsprobe 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 %	Protein (N-Substanz) %	Fett %	Kohlen- hydrate (Stärke etc.) %	Rohfaser %	Mineral- stoffe %
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 Proteingehalt 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.