

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit  
**Band:** 9 (1918)  
**Heft:** 5  
  
**Erratum:** Berichtigung  
**Autor:** [s.n.]

### **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:** 06.05.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## Neuere Mehltypmuster.

(Aus dem Laboratorium des Schweiz. Gesundheitsamtes,  
Vorstand: F. Schaffer.)

Auf Wunsch des eidg. Brotamtes, III. Abteilung, werden hiermit die Resultate der Analysen der neueren offiziellen Mehltypmuster veröffentlicht. Es sind dies 1. das Vollmehltypmuster aus Inlandgetreide (vom Monat Mai) und 2. eine Typmuster-Mischung aus 53 Teilen Vollmehl, 10 Teilen Reis-, 10 Teilen Maismehl und 27 Teilen amerikanischem Weissmehl, vom Juli 1918.

|                                      | Vollmehl<br>aus Inlandgetreide<br>vom Mai 1918 | Typmuster-<br>Mischung<br>vom Juli 1918 |
|--------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Wasser (Feuchtigkeit) . . . . .      | 13,44 %                                        | 10,70 %                                 |
| Protëin . . . . .                    | 12,14 »                                        | 11,48 »                                 |
| Fett (Aetherextrakt) . . . . .       | 1,80 »                                         | 1,98 »                                  |
| Kohlenhydrate (Stärke, Dextrin etc.) | 69,29 »                                        | 73,92 »                                 |
| Rohfaser . . . . .                   | 1,92 »                                         | 0,78 »                                  |
| Mineralstoffe . . . . .              | 1,41 »                                         | 1,14 »                                  |
| Säuregrad . . . . .                  | 4,6°                                           | 5,0°                                    |

In der Farbe sind beide Mehle ziemlich dunkel. Immerhin ist das Vollmehl aus Inlandgetreide nun etwas dunkler als die Typmuster-Mischung vom Monat Juli und als die früheren Vollmehl-Typmuster.

## Berichtigung.

In der Arbeit über Knochenfette, Heft 4, Seite 215 dieser «Mitteilungen» sind 2 Druckfehler stehen geblieben. In Zeile 4 und 5 des zweiten Absatzes soll es heissen: ... mit Wasser ausgekocht und *die Fette* durch wiederholtes Umschmelzen ... Ferner ist in der Ueberschrift der ersten Kolumne der tabellarischen Zusammenstellung (spezifisches Gewicht) natürlich zu setzen: *bei 100°* statt bei 15°