

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit  
**Band:** 22 (1931)  
**Heft:** 3

## Titelseiten

### 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>**

# MITTEILUNGEN

AUS DEM GEBIETE DER

## LEBENSMITTELUNTERSUCHUNG UND HYGIENE

VERÖFFENTLICHT VOM EIDG. GESUNDHEITSAMT IN BERN

## TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE ET D'HYGIÈNE

PUBLIÉS PAR LE SERVICE FÉDÉRAL DE L'HYGIÈNE PUBLIQUE A BERNE

### ABONNEMENT:

Schweiz Fr. 10.—; für Mitglieder des Schweiz. Vereins analytischer Chemiker Fr. 5.— per Jahrgang  
Suisse fr. 10.—; pour les membres de la Société suisse des Chimistes analystes fr. 5.— par année.  
Preis einzelner Hefte Fr. 1. 80. — Prix des fascicules fr. 1. 80.

BAND XXII

1931

HEFT 3

### Die Bestimmung des Säuregrades in Brot, Mehl und Teigwaren.

Von Dr. CH. SCHWEIZER.

(Aus dem Laboratorium des Eidg. Gesundheitsamtes,  
Vorstand: Prof. Dr. J. Werder.)

Nach Artikel 104 der schweizerischen Lebensmittelverordnung vom 23. Februar 1926 darf **Brot** weder fade noch sauer schmecken. Eine Grenzzahl für den Säuregrad wurde aber bisher nicht festgesetzt. Wohl finden wir bei Fornet<sup>1)</sup> Angaben über den Titrationsgrad, aus welchem er sowohl Schlussfolgerungen auf den Ausmahlungsgrad als auch auf den sauren Geschmack zieht. Je nach dem Ausmahlungsgrad der verwendeten Mehle erhielt er Gebäcke mit folgenden Titrationszahlen:

Ausmahlungsgrad des Mehles	Säuregrad des Weizengebäcks	Säuregrad des Roggengebäcks
0—30 (Auszugsmehl)	0,6	3,7
0—70 (Semmelmehl)	1,0	—
0—75	1,5	—
0—83	1,8	7,6
0—94	2,7	9,9

Für den Geschmack führt Fornet folgende Zahlen von Lehmann an:

Säuregrad	Geschmack
1—2	nicht sauer (meist Hefebrot)
2—4	schwach säuerlich (noch in einigen Fällen ein Hefebrot)
4—7	schwach sauer (Sauerteigbrot)

<sup>1)</sup> Die Theorie der praktischen Brot- und Mehlbereitung. Berlin 1923.