

<b>Zeitschrift:</b>	Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
<b>Herausgeber:</b>	Bundesamt für Gesundheit
<b>Band:</b>	7 (1916)
<b>Heft:</b>	1-2
<b>Artikel:</b>	Die neueren Vollmehltypmuster
<b>Autor:</b>	Schaffer, F.
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-984120">https://doi.org/10.5169/seals-984120</a>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 28.12.2025

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

geschieht mit dem Typ, welcher der Lösung in der Farbstärke am nächsten steht. Ist es der Typ von 5 mg, so verdünnt man mit 100 cm<sup>3</sup> Wasser, ist es einer der beiden andern, so verdünnt man mit 25 cm<sup>3</sup> Wasser und vergleicht die Intensitäten im Kolorimeter.

Wenn der Gehalt bedeutend höher ist als derjenige des Typs, so empfiehlt es sich, die kolorimetrische Prüfung zu wiederholen unter Verwendung der auf die Typstärke berechneten Menge des Destillates, wobei man mit Wasser auf 3 cm<sup>3</sup> ergänzt.

Aus der gefundenen Farbstärke ergibt sich nach Tabellen II—V der Gehalt an Methylalkohol in der verwendeten Flüssigkeitsmenge.

*Berechnung:* Der Prozentgehalt des Gewürzes an Methylalkohol ist

$$M = \frac{g \cdot D}{10 \cdot d \cdot G}, \text{ wobei}$$

G = verwendete Menge Gewürz in g,

D = Gewicht des Destillates in g,

d = zur Reaktion verwendete Menge Destillat in cm<sup>3</sup>,

g = gefundener Methylalkohol in mg.

Der Pektingehalt ist dann  $P = 10 \cdot M$ .

*Beispiel:* Verwendete Menge Gewürz = 2 g (G)

Gewicht des Destillates = 6,49 g (D)

davon zur Reaktion verwendet = 3 cm<sup>3</sup> (d)

Methylalkohol darin = 1,20 mg (g)

$$X = \frac{1,20 \cdot 6,49}{10 \cdot 3 \cdot 2} = 0,130$$

Der Methylalkoholgehalt beträgt 0,130 %, somit der Pektingehalt 1,30 %.

Es ist möglich, dass Pektinbestimmungen ausser bei Gewürzen auch in anderen Nahrungs- und Genussmitteln von Wert sein könnten. Es sollen gelegenheitlich weitere Untersuchungen in anderen Gebieten unternommen werden.

## Die neueren Vollmehltypmuster.

(Mitteilung aus dem Laboratorium des Schweizerischen Gesundheitsamtes, Bern.

Vorstand: F. Schaffer.)

Das Schweizerische Militärdepartement hat am 15. Dezember 1915, gestützt auf Art. 2 des Bundesratsbeschlusses vom 13. Dezember 1915 über die Sicherung der Brotversorgung des Landes, neuerdings verfügt:

«Das von den schweizerischen Mühlen gemäss Art. 1 des Bundesratsbeschlusses vom 13. Dezember 1915 über die Sicherung der Brotversorgung des Landes herzustellende Vollmehl bezweckt eine möglichst weitgehende Ausnützung des Getreides zur Brotbereitung.

« Das Vollmehl darf von dem durch das Schweizerische Oberkriegskommissariat aufzustellenden und nach Bedürfnis zu erneuernden Typmuster weder in der Farbe nach der Wasserprobe von Pekar, noch hinsichtlich des chemisch feststellbaren Gehaltes wesentlich abweichen.

« Das Typmuster wird den Mühlen (und den Kontrollorganen) vom Oberkriegskommissariat auf Verlangen kostenlos zugesandt. »

Da das Mehl nach längerer Aufbewahrung Veränderungen namentlich auch hinsichtlich seiner Farbe erleidet, wird die Erneuerung des Typmusters von Zeit zu Zeit unerlässlich sein. Dabei ist man bestrebt, Abweichungen von den bisher geltenden Typmustern zu vermeiden, soweit sie nicht durch die verschiedene Qualität des Weizens bedingt sind.

Auf Wunsch des Oberkriegskommissariats werden hier die Ergebnisse der Analyse des neuesten Typmusters veröffentlicht. Wir fügen zur Vergleichung auch die Analyse des Typmusters vom Juli 1915 bei:

	Januar 1916	Juli 1915
Feuchtigkeit . . . . .	12,74 %	12,78 %
Protein . . . . .	13,85 »	12,56 »
Fett . . . . .	1,54 »	1,49 »
Kohlenhydrate (Stärke etc.) . . . . .	70,89 »	71,76 »
Rohfaser . . . . .	0,59 »	0,58 »
Mineralstoffe . . . . .	0,89 »	0,83 »
Säuregrad . . . . .	4,3 °	4,9 °
Farbe . . . . .	weicht nur sehr wenig von einander ab.	
Färbungsversuch mit Methylenblau . . .	beide Mehle entfärben die Methylenblaulösung <sup>1)</sup> vollständig.	

Bei der Beurteilung von Vollmehlen und der Vergleichung mit dem Typmuster wird, wie schon früher betont wurde, neben der Farbe der Gehalt an Mineralstoffen und Rohfaser am meisten Anhaltspunkte bieten.

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