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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 7 (1916)

Heft: 4

Rubrik: Kleinere Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis

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: 25.05.2025

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

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 Methylenblaulösung[1]) 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 vermahlenen 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-

[1]) Diese Mitteilungen 1915, 6, 275.