

**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 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:** 17.01.2026

**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 aus Inlandgetreide vom Mai 1918	Typmuster- Mischung vom Juli 1918
Wasser (Feuchtigkeit)	13,44 %	10,70 %
Protein	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°