

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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 10 (1919)

Heft: 1

Artikel: Das Vollmehl-Typmuster von Dezember 1918

Autor: Schaffer, F.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-984189>

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: 28.01.2026

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

Also auch hier, wo bereits mit 3 g Bichromat auf 10 cm³ Wein ein sehr grosser Ueberschuss an ersterem vorhanden war, erreichte man das Ende der Oxydation nicht; denn mit 6 g Bichromat sank der Wert für Milchsäure noch um fast 0,8 %.

Schliesslich wurde noch versucht, durch Zusätze von kleinen Mengen Kupfer- und Mangansalzen die Wirkung des Oxydationsmittels zu erhöhen; doch war auch dies leider ohne Erfolg.

So befriedigende Resultate die Methode liefert zur Bestimmung der Milchsäure neben Aepfelsäure, Weinsäure etc. in wässerigen Lösungen, so sind dieselben ganz unzuverlässig bei Anwendung der Methode für Wein, denn das Verfahren gibt hier, je nach der Menge des angewandten Oxydationsmittels und der Art der Extraktbestandteile, ganz unsichere Werte.

Das Vollmehl-Typmuster vom Dezember 1918.

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

Auf Wunsch des eidgenössischen Brotamtes wurde auch ein Typmuster analysiert, das für die Beurteilung des Mehles aus Inlandgetreide bis auf weiteres massgebend ist. Zuhanden der Untersuchungsanstalten veröffentlichten wir das Ergebnis auch dieser Untersuchung.

Wasser (Feuchtigkeit)	14,70 %
Rohprotein	11,62 »
Fett (Aetherextrakt)	1,64 »
Kohlenhydrate (Stärke, Dextrin etc.)	69,55 »
Rohfaser	1,18 »
Mineralstoffe	1,31 »
	<hr/>
	100,00 %
Säuregrad	4,3

Trotz der dunklen Farbe wird das Brot aus diesem Mehle meistens als recht schmackhaft bezeichnet und weisseren Brotsorten eher vorgezogen. Es wäre zu wünschen, dass das infolge des Krieges notwendig gewordene Mahlverfahren wenigstens teilweise beibehalten würde.