

Neuntes Kapitel.

Angaben über die erforderliche Betriebskraft,
Geschwindigkeit und Leistung der Maschinen,
Größe der Mühlengebäude, Mahlmethoden, Güte
und Aufbewahrung des Mehles.

§ 81.

Gewicht des Getreides und der Mahlprodukte.

Mit Hinweis auf § 5 mögen hier noch die nachstehenden Zusammenstellungen Aufnahme finden. (Ingenieurs Taschenbuch, herausgegeben von der „Hütte“.)

Getreide	Gewicht von 1 cbm in kg	Ausbeute		Verlust
		Mehl	Kleie	
Weizen	707—809	80%	18,5%	1,5%
Roggen	685—788	75	23,5	1,5
Gerste	618—695	83	12	5

Zwischenprodukte			Endprodukte		
	Gewicht von 1 cbm in kg			Gewicht von 1 cbm in kg	
	lose	fest		lose	fest
Weizenschrot	470	550	Weizenmehl	410	800
grober Gries	350	450	feine Kleie	320	600
feiner Gries	550	650	grobe Kleie	150	400
feine Schalen	250	350	Roggenmehl	500	570
Roggenschrot	560	600	feine Kleie	375	440
Gries	500	550	grobe Kleie	290	350