

MEHL, MEHLFABRICATE

UND DIE

MASCHINEN UND APPARATE DER MÜLLEREI UND BÄCKEREI.

(Gruppe IV, Section 1.)

Bericht von

FRIEDRICH KICK,

k. k. Regierungsrath und Professor am deutschen politechnischen Institute in Prag.

Die Schwierigkeit gründlicher Untersuchung des Mehles ist bekannt und ebenso wenig bedarf es der Begründung, daß die vorzügliche Qualität ausgestellter Mehle noch lange nicht vollgiltiger Beweis ist für rationelles Gebahren in der Mühle. Gutes Mehl und dieses zum erreichbaren Percentsatze aus einer bestimmten Waizenforte herstellen, dieses beides gibt zusammen erst das Maafs zur Beurtheilung rationellen Betriebes. Die Ausstellung bot zahllose Mehlproben aus verschiedenen Ländern, höchst selten aber waren Angaben über die Erzeugungsmengen der einzelnen Mehlforten aus einer bestimmten Weizenquantität oder Angaben des Verkaufspreises u. dgl. an den Ausstellungsobjecten ersichtlich gemacht. Diese Angaben waren wohl der Jury in den Fragebogen ziemlich vollständig vorgelegen, der Berichterstatter konnte dieselben aber trotz des Bemühens der Redaction nicht erhalten. Es stellt sich die Frage: Soll der Bericht erstatter die ausgestellten Mehle nach ihrer Weisse oder nach ihrem Klebergehalte taxiren. Soll er z. B. hervorheben, daß August v. Delhaes in Piechamin bei Czempin eines der weissesten Mehle nach dem Flachmahlverfahren erzeugt exponirte? oder, daß zu den schönsten Mehlen der Hochmüllerei die von Oecono bei Triest, jene der Kleinmünchner Kunstmühle etc. gehörten? Derartige Classification hätte weder technischen noch mercantilen Werth, da sie nur auf der Grundlage der Ausstellungsobjecte erfolgen könnte und allwöchentlich auf der Mehlbörse ihre Berichtigung fände. Wir wollen daher zunächst von solchen