

W e i z e n - M e h l f o r t e	Bei der Teigbildung abforbirtes Wasser in Percent	Kleberausbeute*
Durchschnittsergebnifs der Mehle aus der Collectivausstellung der Wiener Mehl- und Fruchtbörfte	48	37.5
Durchschnittsergebnifs aus den Flachmehlen der deutschen Collectivausstellung*	41	25.5
Auszugmehl von Economo in Triest	49	44.25
Ungarische Collectivausstellung	48	37.0
Ruffisches Weizenmehl, Hartmehl (Canadura Weizen) von Vochrameieff	60.5	48.65
dto. von Liafchkoff (aus weifsem Weizen)	47	35.3
Amerika (Weifswizen) Mehl von Thilenius	44.5	32.5
Algerifches Hartmehl	42.6	32.5
Italien (Cefaretti, Ancona)	38.5	25.0
Spanifches Mehl	40.6	30.0
Japanifches Mehl	43.0	37.5

hatten sich die kleinen Mühlen, die Schiffmühlen und dergl. von der Concurrenz in der Qualität des Erzeugnisses selbst ferngehalten, während sie am Markte in Folge ihrer Billigkeit immerhin mitsprechen; die österreichifchen Kunstmühlen aber arbeiten alle in der Hauptfache nach derselben Methode.

Die vorhandenen Unterschiede in der Fabrication waren zumeist nicht erheblich gemacht, nur C. Hannak aus Brandeis in Böhmen hatte seinen Producten eine tabellarische Darstellung der Fabrication beigefügt; bei A. Hlaváč aus Poděbrad erfuhr der Berichterstatter, dafs die besonders schönen Mehle Nr. 2 bis 5 dieses Ausstellers theilweise in Folge besonders sorgfältiger Reinigung des Getreides entstanden; L. F. Daubek in Brünnlitz stellte gereinigten Dunst aus, dessen Reinigung nicht durch die Putzmaschinen mit saugender oder blasender Wirkung, sondern durch einen eigenthümlichen Siebprocess (Abfauberung) bewirkt wurde; Joachim Nigrin in Swarow, stellte aus brandigem Weizen erzeugte Mehle aus, welche ihres Gleichen wohl suchten.

Die Vorzüglichkeit der österreichifchen Mehle läfst mit Recht vorzügliche Teigwaren (Maccaroni, Nudeln und Schnittware) erwarten und die Leistun-

* Die Kleberbestimmung aus je 20 Gramm Mehl erfolgte in der bekannten Weise durch Auskneten, und zeigt diese Methode überall dort zu wenig Kleber an, wo derselbe durch nachtheilige Veränderung des Mehles (z. B. als Folge von nasser Vermahlung) seine Eigenschaft im Wasser aufzuquellen verlor. Hingegen wird bei kleiereichen Mehlen um diese mehr Kleber gefunden, da die Kleie nicht durch das Säckchen geht. Die Zahlen bezeichnen das Gewicht nassen Klebers auf 100 Theile Mehl. Bei der Teigbildung wurde so lange Wasser zugesetzt, bis ein gut knetbarer, nicht klebriger Teig entstand.