



Bibliographische Daten

Titel: Stenographischer Bericht der 34ten Generalversammlung
Deutscher Müller und Mühlen-Interessenten zu Nürnberg vom 17.
bis 20. Juni 1906

Signatur: Amb. 8. 1660

Die Nutzung der Digitalisate von gemeinfreien Werken aus den Sammlungen der Stadtbibliothek im Bildungscampus Nürnberg ist gemäß den Bedingungen der [Creative-Commons-Lizenz Public Domain Mark 1.0](#) uneingeschränkt und kostenfrei erlaubt.

Im Sinne guter wissenschaftlicher Praxis wird gebeten, bei der Verwendung von durch die Stadtbibliothek im Bildungscampus überlassenen Digitalisaten stets die Quellenangabe in folgender Form zu verwenden: Stadtbibliothek im Bildungscampus Nürnberg, [Bestandssignatur + Blatt/Seite]

Im Interesse einer laufenden Dokumentation und der Information für Benutzerinnen und Benutzer erbittet die Stadtbibliothek die Überlassung von Belegexemplaren oder Sonderdrucken von Veröffentlichungen, die aus der Benutzung von Handschriften und anderen Medien in den historischen Sammlungen der Stadtbibliothek hervorgegangen sind. Sollte eine Abgabe nicht möglich sein, wird um Mitteilung der bibliographischen Daten der Publikation gebeten.

19 Ölsaaten auf Fett und Protein;

8 Ölfuchen, die chemische Gesamtanalyse.

Insgesamt 305 Gutachten gegen 160 im Vorjahre.

Bei den untersuchten Kleien wurden im vergangenen Etatsjahr viele verfälscht angetroffen. Fast $\frac{1}{3}$ der Roggenkleien und $\frac{1}{4}$ der Weizenkleien waren grob gefälscht, mit Kaffeeschalen, Haferspelzen, Reisspelzen, Hirseschalen, auch mit Maischalen, einige Gerstenkleien mit Kreide. Allerdings ist hierzu zu bemerken, daß wir oft nur die Kleien zur Nachuntersuchung erhalten, welche anderswo schon beanstandet sind.

Zu obigen 305 Gutachten für Private kommen noch 42 größere Gutachten, von denen nur einige hier angeführt sein mögen.

Neue Versuche im Auftrage des Kaliyndikates zu Staßfurt über den Einfluß des Kali auf die Backfähigkeit des Weizens. Wiederum ergaben die Versuche, daß die Backfähigkeit von Weizen durch Kalidüngung nicht gefördert wird. Die Versuche werden noch fortgesetzt.

Untersuchungen über Brotkrankheiten.

Gesamtanalyse verschiedener Futtermittel.

Backversuche mit Diastarin, einem Weizenmalz, dem Verbesserung der Backfähigkeit zugeschrieben wird.

Begutachtung neuer Verfahren im Backprozeß.

Mit einer besonders umfangreichen Arbeit ist die Versuchsanstalt zurzeit im Auftrage der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft beschäftigt. Die Saatzuchtsstelle führt bekanntlich in den verschiedensten Teilen Deutschlands Anbauversuche mit verschiedenen Weizenarten aus, deren genaue Prüfung in bezug auf chemische Zusammensetzung und Backfähigkeit der Versuchsanstalt übertragen ist. Die Versuche sollen sich über mehrere Jahre erstrecken. Circa 3000 chemische Analysen und mehrere Hundert Backversuche wurden im Laufe des Winters anlässlich dieser Arbeit ausgeführt und wurde eine geschlossene Sammelausstellung der Getreidesorten, der von uns gewonnenen Mehle und der daraus erbackenen Brote auf der diesjährigen großen Landwirtschaftlichen Ausstellung zu Schöneberg ausgestellt. Bei den Versuchen handelt es sich um die Prüfung von 10 Sorten, von denen wir zunächst nur je 4 Proben, im Norden, Osten, Süden und Westen Deutschlands angebaut zur Begutachtung übernehmen konnten; immerhin waren 40 Weizenarten zu prüfen. Um diese kolossale Arbeit zu bewältigen, mußte die Versuchsanstalt einen Bäckergehilfen annehmen und gleichzeitig die Arbeitszeit erweitern. Die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft bewilligte für die Untersuchungen obiger Weizen der Versuchsanstalt einen Zuschuß von 1200 Mk., von dem die Hälfte bereits gezahlt ist. Große Untersuchungen schweben zur Zeit, die darauf hinzielen, eine generelle Regelung der zolltarifarischen Abfertigung von Maisabfällen herbeizuführen. Dieselben sind zurzeit noch nicht abgeschlossen.

Für Behörden wurden nachstehende Gutachten ausgeführt:

Für das Reichsjahzamt:

1. Gutachten über ein Abfallprodukt der Reiskstärkefabrikation.
2. Gutachten über die Denaturierung nicht entölter Maiskeime.