

bereich von 0—72% wesentlich, so daß für die Müllereiverfahren nach neuen oder ergänzenden Möglichkeiten gesucht werden muß. Da wesentliche Neuerungen auf dem Gebiet des Müllereimaschinenbaus nicht zu erwarten sind, wurden die Möglichkeiten der bisherigen Müllereiverfahren dargelegt und ihre Anwendbarkeit auf den Ausbeutebereich über 72% untersucht. Die Darstellung der Einzelvorgänge der Müllereiverfahren, wie Schrotten, Auflösen, Sortieren, Sichten usw. hinsichtlich ihrer zweckmäßigen Aneinanderreihung durch die Diagrammlehre stellt nicht die physikalischen Zusammenhänge der Vermahlungsdurchführung sicher. Hat demnach ein Mühlenbetrieb alle Möglichkeiten der Diagrammtechnik erschöpft, so bleiben lediglich die Gebiete der Feuchtigkeitsführung und Konditionierung zur Verbesserung der müllerischen Leistung übrig. Die negativen Einflüsse auf die Mahlstruktur durch die mechanischen Beanspruchungen, durch den Einfluß der Witterung, und der Unterschied innerhalb der Roggen- und Weizenkonditionierung sowie weitere wichtige Verarbeitungsprobleme benötigen eine meßbare Erfassung der hierbei auftretenden Vorgänge.

**Hecht, Berlin:** „*Die Marktordnung auf dem Gebiete der Backhilfsmittel.*“

Die Backhilfsmittel sind der Hauptvereinigung der deutschen Kartoffelwirtschaft unterstellt. Auch Kartoffelwalzmehl hat in seiner Wirkung als Backmittel zu gelten. Durch die Anordnung der H.-V. der deutschen Getreide- und Futtermittelwirtschaft vom 26. Oktober 1937 wurde bestimmt, daß ab 1. November 1937 neben mindestens 3% Kartoffelstärke-mehl noch mindestens 3% Kartoffelwalzmehl oder sonstige Aufschlußmittel zu Mahlerzeugnissen aus Roggen beizumischen sind. Für die Herstellung und Zulassung ist nach den Anordnungen vom 21. Februar 1938 die Feststellung der gesundheitlichen und lebensmittelrechtlichen Unbedenklichkeit durch das Reichsgesundheitsamt und das Ergebnis der Prüfung über die backtechnische Eignung durch das Institut für Bäckerei maßgebend. Die Backhilfsmittel werden in 6 Gruppen zusammengefaßt. Von den aufgeführten Wirkungen müssen die Backhilfsmittel eindeutig mindestens eine hervorrufen, tritt keine Wirkung ein, so wird das Backhilfsmittel abgelehnt. Ausländische Rohstoffe sollen nach und nach immer mehr durch solche inländischer Erzeugung ersetzt werden.

**Dr. Pelshenke, Berlin:** „*Brotverbrauch und Brotqualität in Deutschland.*“

Für das ganze Reichsgebiet ist der Verbrauch an Roggenbrot sehr stark zurückgegangen, während der Verzehr an Mischnahrung in den letzten Jahren eine erhebliche Zunahme erfuhr. Der Anteil an Schwarzbrot und Weizenbrot ist dagegen konstant geblieben. Der Konsum an Kleingebäck ist nicht gestiegen. Die Entwicklung des deutschen Brotverbrauchs ist ungünstig für die Sicherung unserer Brotgetreideversorgung, da in Deutschland mehr Roggen als Weizen geerntet wird. Es ist daher notwendig, durch Maßnahmen der Verbrauchslenkung sowie durch Verbesserung der Qualität des Roggenbrotes dem Roggenbrot seine Vormachtstellung in der deutschen Broternährung zu erhalten.

**Joachim, Leipzig:** „*Die natürliche Sauerteigführung.*“

Ein griffig gemahlenes Roggengemehl, mit Stippen durchsetzt, ist ein guter Nährboden für unsere Sauerteigbakterien und ergibt ein Brot von besonders geschätztem Geschmack, welches auch vom Stadtpublikum bevorzugt wird. Durch die Erfindung der Reinzchtsauer und den leichten Einbau in das im Betrieb benutzte Cärführungsschema können die besonders gefürchteten Gärartartungsscheinungen vermieden werden. Auch in der natürlichen Sauerteigführung läßt sich diese Gefahrenquelle auf natürlichem Wege ausscheiden, und zwar ohne fremde Verjüngung, wenn der Anstellsauer nicht unmittelbar weiterverarbeitet, sondern über einen Ruhe- und Regenerationsprozeß gekräftigt wird und dann erst als Anstellsauer zur Verwendung kommt. Ein noch weiter gehendes Verfahren erfährt eine eingehende Schilderung.

**Dr. Lemmerzahl, Berlin:** „*Über Roggenbackfähigkeit.*“

Das Problem der Backfähigkeit des Roggens kann noch nicht als gelöst betrachtet werden. Das vollkommen andere physikalische und kolloidchemische Verhalten der Roggen-

mahlprodukte gegenüber denen des Weizens läßt eine Parallele zum Weizen nicht zu und zwingt zu einem anderen Vorgehen. Die scharfste Prüfung stellt die Verarbeitung des Roggenmehles im Backversuch mit Hefeteigführung dar. Man wird dann allerdings bei dem größten Teil der Mehle zu einer Abwertung in der Backfähigkeit gelangen. Der große Unterschied im Backerfolg einmal bei Hefeteigführung, das andere Mal bei Sauerteigführung gibt wertvolle Hinweise und dürfte richtungweisend für die weiteren Arbeiten sein. Eine Ergänzung der Arbeiten ist in dieser Richtung unerlässlich. Aus den bisher vorliegenden Untersuchungen und Arbeiten, die anschließend besprochen werden, ergibt sich, daß die Bedeutung, die man den Eiweißstoffen für die Backfähigkeit des Roggens belegte, in den neueren Versuchen nicht in diesem Umfang mehr gilt und daß man der Stärke, ihren Abbauprodukten und den fermentativen Vorgängen größere Beachtung zuwendet. Dies trägt zweifellos auch den Eigenchaften der Roggengemahlprodukte mehr Rechnung und belastet die Arbeiten nicht mehr durch eine Invergleichstellung mit den Weizenmahlprodukten.

## **NEUE BUCHER**

**Jahrbuch der Brennkrafttechnischen Gesellschaft E. V.**  
XVIII. Band 1937. Verlag Wilhelm Knapp, Halle (Saale) 1938. Preis geh. RM. 7,80.

Auf 76 Seiten sind die bei der Gemeinschaftstagung der Brennkrafttechnischen Gesellschaft und der Deutschen Gesellschaft für Mineralöl-forschung am 2. und 3. Dezember 1937 gehaltenen Vorträge im Wortlaut wiedergegeben.<sup>1)</sup>

**K. O. Müller.** [BB. 62.]

**Laboratoriumsbuch für Gaswerke und Gasbetriebe aller Art.** Von Dr. F. Schuster. 1. Teil: Untersuchung fester und flüssiger Stoffe. Band XXXIII, 1. Teil der Laboratoriumsbücher für die chemische und verwandte Industrie, herausgegeben von L. M. Wohlgemuth. Mit 80 Abbildungen u. 9 Tabellen im Text. Verlag Wilhelm Knapp, Halle (Saale) 1937. Preis geh. RM. 11,60, geb. RM. 12,80.

Auf Grund seiner reichen Erfahrungen im Gaswerksbetrieb hat Verf. die einschlägigen wichtigsten Untersuchungsmethoden für Steinkohle, Koks und Nebenprodukte zusammengestellt. Die Prüfung der Roh- und Zwischenprodukte in den Kohleveredlungsbetrieben, vor allem in den Gaswerken und Kokereien, findet in den letzten Jahren infolge der zunehmenden Erkenntnis der Wichtigkeit einer sorgfältigen Betriebsüberwachung eine immer größere Beachtung.

Das Buch ist in klarer Gliederung unterteilt in I. feste Stoffe und II. flüssige Stoffe, während für Gasuntersuchungen ein besonderer Band vorgesehen ist. Der I. Teil enthält die altbewährten Kohle- und Kokuntersuchungsmethoden sowie die neueren Verfahren zur Beurteilung der gas- und kokereitechnischen Eignung der Kohlen, eine sorgfältig ausgewählte Zusammenstellung, die gerade auf diesem Gebiet bisher fehlte. Daran schließt sich eine Besprechung der einschlägigen Verfahren zur Untersuchung der Kokseigenschaften, von Gasreinigungsmassen und von feuerfesten Baustoffen an. Im II. Teil wird die Untersuchung von Wasser aller Art, von Ammoniakwasser, Ammoniumsulfat sowie den erforderlichen Hilfsprodukten, von Gasöl, von Teeren und Pech und schließlich von Benzolkohlenwasserstoffen behandelt.

Aus der Vielzahl der in Vorschlag gebrachten Verfahren sind stets diejenigen vorangestellt, die sich in der Praxis bewährt haben. Diese werden ausführlich in ihrer Durchführung geschildert und durch eine praktisch vollständige Anführung von Literaturhinweisen ergänzt. Dem klaren, knappen und leicht verständlichen Text sind schematische Zeichnungen beigegeben, auf denen zu einem großen Teil auch die erforderlichen Maße angegeben sind, wodurch der Wert des Buches weiter erhöht wird. Die Ausstattung durch den Verlag ist sehr gut. Das Buch ist daher im wahren Sinne ein Nachschlagewerk und ein unentbehrliches Hilfsmittel für alle analytisch arbeitenden Brennstoffchemiker. Es sei daher auch an dieser Stelle für jedes Brennstofflaboratorium wärmstens zur Anschaffung empfohlen.

**H. Brückner.** [BB. 66.]

<sup>1)</sup> Ein Bericht über diese Vorträge erscheint demnächst in der Chem. Fabrik.