

vom: 24. III. 45 **Weizen**

Mahlpost: 823

to

	Rohmischung		Vor dem I. Schrot		Vorbereiter		
					I.	II.	III.
Hekt.-Gew.		79,2	78,75				
Feuchtigkeit		14,8	15,6		14,2	15,3	16,1
Kleber							
Qualität							
Quellzahl							
Bemerkungen							

	Grieß	Dunst <i>3. Mohnt. nicht</i>	Type 1950 <i>Stüpf</i>		Type	Futterm.	Kleie				
								grob	mittel	fein	gemischt
Feuchtigkeit	15,6	15,0	14,6	14,5	<i>Stüpf / Stüpf</i>						
Asche	0,51	0,47	1,96	2,05	<i>H<sub>2</sub>O: 15,1</i> <i>Asche: 0,505</i>						
Kleber											
Qualität											
Quellzahl											
Maltose											
Bemerkungen											

**Roggen**

Mahlpost: 302

to

	Roh	Genetzt	Reinigungsw.	Vor dem I. Schrot		Vorbereiter		
Hekt.-Gew.				78,75	78,75	77,95		
Feuchtigkeit				14,4	13,6	14,9		
		Type 1790		Type	Type	Type	Futterm.	Kleie
Feuchtigkeit		13,9						
Asche		1,70						
Bemerkungen								

vom: 23. III. 45

**Weizen**

Manipost: 822

to

	Rohmischung		Vor dem I. Schrot		Vorbereiter		
					I.	II.	III.
Hekt.-Gew.							
Feuchtigkeit		14.75		15.75	14.2	16.4	16.4
Kleber							
Qualität							
Quellzahl							
Bemerkungen							

la

	Grieß	Dunst	Type 1950 Mittel		Type 1950 Tief		Weibke 2 Futterm.	Kleie			
								grob	mittel	fein	gemischt
Feuchtigkeit	15.9 15.6		15.3 15.0	15.2 14.9	11.4	Type 1050	1. Mittl				2. Mittl
Asche	0.52		1.95 1.90		17.30	Feuchtigkeit:	15.0				15.4
Kleber						Asche:	0.86				1.07
Qualität			Type 1050								
Quellzahl		Mittl 24.3									
Maltose		17.0	15.6		17.0		14.5				
Bemerkungen		Asche:	0.95		Asche:		0.85				

**Roggen**

Mahlpost: 301

to

	Roh	Genetzt	Reinigungsw.	Vor dem I. Schrot		Vorbereiter	
Hekt.-Gew.							
Feuchtigkeit			14.0		13.5		13.75
	Type 1790		Type	Type	Type	Futterm.	grob Kleie
Feuchtigkeit		13.2					9.6
Asche		1.65					
Bemerkungen							

vom: 26.1.45 **Weizen Roggen**

Mahlpost: # 281/89 100+235 to

	Rohmischung <sup>177</sup> <sub>282</sub>		Vor dem I. Schrot <sup>281</sup> <sub>282</sub>		Vorbereiter <sup>282</sup>		
					I. 46	II. 43	III. 54
Hekt.-Gew.	I 70.9	78.75	77.15	74.95			
Feuchtigkeit	17.5	14.2	14.0	15.0	13.6+15.4	13.4+16.0	12.3+13.1
Kleber	71.9	78.95			nach	nach	nach
Qualität	II 17.6	14.1			Still.	Still.	Still.
Quellzahl					Stand	Stand	Stand
Bemerkungen							

	Grieß	Dunst	Type <sup>1790</sup> <sub>Mühle</sub>	Type <sup>1790</sup> <sub>Mühle</sub>	Futterm.	Kleie			
						grob	mittel	fein	gemisch
Feuchtigkeit			13.7	13.7					
Asche			1.77	1.76					
Kleber									
Qualität									
Quellzahl									
Maltose									
Bemerkungen									

**Roggen**

Mahlpost: to

	Roh	Genetzt	Reinigungsw.	Vor dem I. Schrot	Vorbereiter
Hekt.-Gew.					
Feuchtigkeit					

	Type	Type	Type	Type	Futterm.	Kleie	
Feuchtigkeit							
Asche							
Bemerkungen							

vom: 7.12.44 **Weizen**

Mahlpost:

to

	Rohmischung			Vor dem I. Schrot		Vorbereiter			
						I.	II.	III.	
Hekt.-Gew.									
Feuchtigkeit									
Kleber									
Qualität									
Quellzahl									
Bemerkungen									

	Grieß	Dunst	Type	Type	Futterm.	Kleie				
						grob	mittel	fein	gemischt	
Feuchtigkeit										<i>ka</i>
Asche										
Kleber										
Qualität										
Quellzahl										
Maltose										
Bemerkungen										

**Roggen** *Lohnmahlung EVM* Mahlpost: H 271 155 to

	Roh	Genetzt	Reinigungsw.		Vor dem I. Schrot		Vorbereiter		
Hekt.-Gew.			76.95	77.95	77.95	78.75	77.75	77.55	
Feuchtigkeit			14.9	15.2	14.9	15.0	15.0	15.0	
	Type	1790 <i>Mühle</i>	Type	1730 <i>Mühle</i>	Type	Type	Futterm.	Kleie	
Feuchtigkeit	<u>14.3</u>	<u>14.2</u>	<u>14.3</u>	<u>14.5</u>				12.0	
Asche	<u>1.72</u>	<u>1.69</u>	<u>1.74</u>	<u>1.80</u>				5.58	
Bemerkungen							<i>unlös.</i>	1.04	<i>ziemlich hellgrau! Staub?</i>

4,56

vom: 7.11.44 Weizen

Mahlpost: 786

300 to

	Rohmischung		Vor dem I. Schrot		Vorbereiter		
					I.	II.	III.
Hekt.-Gew.		79.2	76.5	77.55			
Feuchtigkeit		14.4	16.1	16.7	16.6+17.0	-	16.9+17.0
Kleber							
Qualität							
Quellzahl							
Bemerkungen							

*Handwritten signature*

	Grieß		Dunst		830 Type 1350 <sup>700</sup> Mühle		830 Type 1350 Mühle		Futterm.	Kleie				W.-Kleie v. Sack
										grob	mittel	fein	gemischt	
Feuchtigkeit	15.8	16.1	15.3	16.3	15.1	14.9	15.5	15.2	15.3	Müll: 7.	8.	13.	14.	13.0
Asche	0.47	0.49	0.52	0.54	1.28	1.26	1.27	1.25	1.30	F: 13.0	12.8	12.1	12.0	6.92
Kleber					etw. heller	mit heller				A: 4.1	3	4.98	5.35	5.79
Qualität					etw. rötlicher als	als früher				F: 13.3	12.6	12.3	12.4	
Quellzahl					Schöpfurth 133	16 <sup>00</sup> Mühle 15.4				Asche: 3.38	3.94	6.60	6.09	
Maltose														
Bemerkungen					1.35 - 1.55		1.44							

Roggen Kontingent

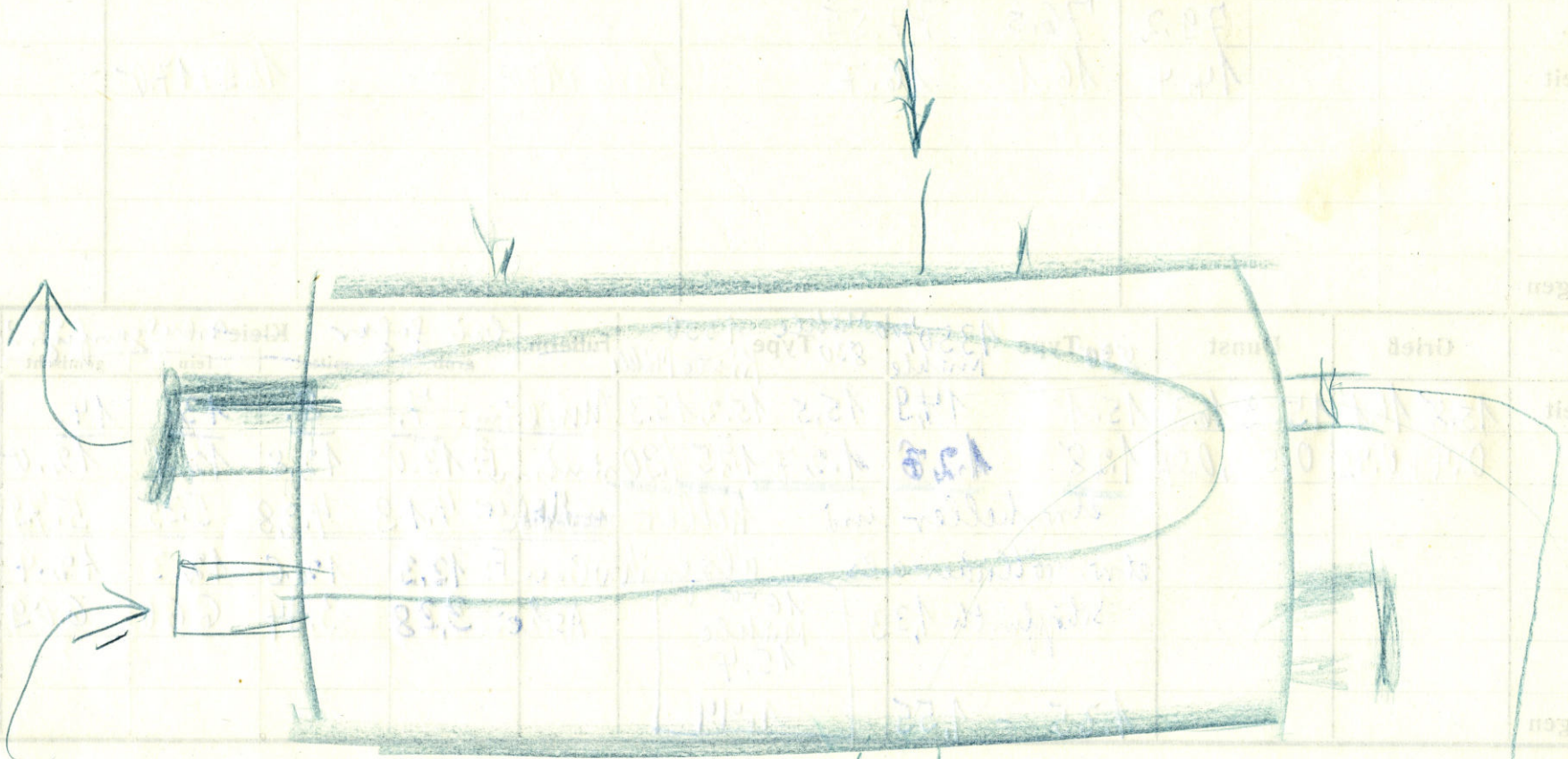
Roggen Gerste + Roggen Kontingent

Mahlpost: G81 + R256

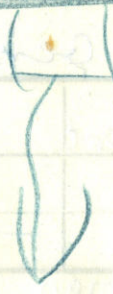
to

	Roh 830		Genetzt		Reinigungsw. f. Schrot		Vor dem I. Schrot		Vorbereiter		
Hekt.-Gew.	79.2	79.2									
Feuchtigkeit	14.0	14.1	15.6	15.6	15.0	14.6	-	15.3	14.7	15.0	
	Type 2000 Mühle	2000 Sack	Type 1790 Mühle								
Feuchtigkeit	14.8	14.6	14.6	14.0						13.07	
Asche	1.81	1.83	1.79	1.67						5.28	
Bemerkungen											

Bemerkungen		Maltose		Quellzahl	Kleber	Asche	Feuchtigkeit	Grüb	Kunst		Füllm.		Type	



Bemerkungen		Maltose		Quellzahl	Kleber	Asche	Feuchtigkeit	Grüb	Kunst		Füllm.		Type	



Betriebsbericht Nr.: 762 vom 7.4.45

Kenn-Nummer: 100

Mahlpost Nr. R: 7

**A. Roggen**

Es wurden vermahlen: 300 to

	Roh-Mischung Silo	Mischung v. d. 1. Schrot	I n l a n d			
HI-Gewicht	76.7576	76.95	100 %	Lieferung	Wehrmacht	
Wassergehalt	13.2	13.5				
Bemerkungen			%	%	%	%

Konditionierungs-Temperatur: 1. Kond. °C/ 2. Kond. °C/ 3. Kond. °C

Ganzkornbleichung g % kg

Besondere Beobachtungen:

Beimischungen: Lohnvermahlung für Wehrmacht

**B. Mehl**

Konkurrenzmehl:

	Type	Type	Type	Type		
	1790					
Wassergehalt	13.1					
Asche i. Tr.	-					
Zucker	-					
Behandlung	-/-/-					
Teigausbeute						
Gärtemperatur						
Gärzeit						
Gebäckhöhe						
Pohrung						

Bemerkung:

*Krone*  
.....  
Unterschrift

Bemerkung:  
(Nicht vom Betrieb ausfüllen)

Kenn-Nummer: .....

Betriebsbericht Nr.: 761 vom 5.4.1945

Kenn-Nummer: 199

Mahlpost Nr. R 305

**A Roggen** Gemenge Es wurden vermahlen: 36.579 to

	Roh-Mischung Silo	Mischung v. d. 1. Schrot		I n l a n d		
HI-Gewicht	77.75	76.15	100 %	Ernte 1944		
Wassergehalt	13.4	13.2				
Bemerkungen			%	%	%	%

Konditionierungs-Temperatur: 1. Kond. °C/ 2. Kond. °C/ 3. Kond. °C

Ganzkornbleichung g % kg

Besondere Beobachtungen:

Beimischungen:

**B. Mehl**

Konkurrenzmehl:

	Type 1790 Gemenge	Type	Type	Type	Type
Wassergehalt	13.5				
Asche i. Tr.	-				
Zucker	-				
Behandlung	-/-/-				
Teigausbeute					
Gärtemperatur					
Gärzeit					
Gebäckhöhe					
Pohrung					

Bemerkung:

*Krone*  
.....  
Unterschrift

Bemerkung:  
(Nicht vom Betrieb ausfüllen)

Kenn-Nummer: .....



Betriebsbericht Nr.: 756 vom 17.3.1945

104  
 Kenn-Nummer: 100  
 Mahlpost Nr. R 88

**A. Roggen** Gerste Es wurden vermahlen: 300 to

	Roh-Mischung Silo	Mischung v. d. 1. Schrot	I n l a n d			
HI-Gewicht	69.7	73.4	100	%	Erntel	1944
Wassergehalt	14.2	14.3				
Bemerkungen			%	%	%	%

Konditionierungs-Temperatur: 1. Kond. °C/ 2. Kond. °C/ 3. Kond. °C

Ganzkornbleichung g % kg

Besondere Beobachtungen:

Beimischungen:

**B. Mehl**

Konkurrenzmehl:

	Type	Type	Type	Type
	2000			
Wassergehalt	14.6			
Asche i. Tr.	1.95			
Zucker	-			
Behandlung	-/-/-			
Teigausbeute				
Gärtemperatur				
Gärzeit				
Gebäckhöhe				
Pohrung				

Bemerkung:

*Krone*  
 Unterschrift

Bemerkung:  
 (Nicht vom Betrieb ausfüllen)

Kenn-Nummer: .....

Betriebsbericht Nr.: 755 vom 15.3.1945

104

Kenn-Nummer: x100

Mahlpost Nr. XRG 88

*gmd*  
**A. Roggen**

Es wurden vermahlen: 300 to

	Roh-Mischung Silo	Mischung v. d. 1. Schrot	I n l a n d			
HI-Gewicht	72.6	72,4	100 % Brn e 1944			
Wassergehalt	14.3	15.1				
Bemerkungen			%	%	%	%

Konditionierungs-Temperatur: 1. Kond. °C/ 2. Kond. °C/ 3. Kond. °C

Ganzkornbleichung g % kg

Besondere Beobachtungen:

Beimischungen:

**B. Mehl**

Konkurrenzmehl:

	Type	Type		Type	Type		
	2000						
Wassergehalt	14.7						
Asche i. Tr.	2.00						
Zucker	-						
Behandlung	-/-/-						
Teigausbeute							
Gärtemperatur							
Gärzeit							
Gebäckhöhe							
Pohrung							

Bemerkung:

*Krone*

Unterschrift

Bemerkung:  
(Nicht vom Betrieb ausfüllen)

Kenn-Nummer: .....

Betriebsbericht Nr.: 753 vom 7.3.1945

104  
Kenn-Nummer: ~~1100~~

Mahlpost Nr. R 297

**A. Roggen**

Es wurden vermahlen: 200 to

	Roh-Mischung Silo	Mischung v. d. 1. Schrot	I n l a n d			
HI-Gewicht	76.75	77.15				
Wassergehalt	15.3	15.6	100 %	Lieferung	Wehrmacht	
Bemerkungen			%	%	%	%

Konditionierungs-Temperatur: 1. Kond. °C/ 2. Kond. °C/ 3. Kond. °C

Ganzkornbleichung g % kg

Besondere Beobachtungen:

Beimischungen: Lohnvermahlung für Wehrmacht

**B. Mehl**

Konkurrenzmehl:

	Type	Type		Type	Type		
	1790						
Wassergehalt	15.3						
Asche i. Tr.	1.81						
Zucker	-						
Behandlung	-/-/-						
Teigausbeute	166.2						
Gärtemperatur	30						
Gärzeit	40+30						
Gebäckhöhe	8 cm						
Pohrung	7/8						

Bemerkung:

*Krone*  
.....  
Unterschrift

Bemerkung:  
(Nicht vom Betrieb ausfüllen)

Kenn-Nummer: .....

Betriebsbericht Nr.: 752 vom 3.3.1945

Kenn-Nummer: 100

Mahlpost Nr. R 296

**A. Roggen**

Es wurden vermahlen: 200 to

	Roh-Mischung Silo	Mischung v. d. 1. Schrot	I n l a n d			
HI-Gewicht	77.15	78.75				
Wassergehalt	16.1	15.5	100 %	Lieferung	Wehrmacht	
Bemerkungen			%	%	%	%

Konditionierungs-Temperatur: 1. Kond. °C/ 2. Kond. °C/ 3. Kond. °C

Ganzkornbleichung g % kg

Besondere Beobachtungen:

Beimischungen: Lohnvermahlung für Wehrmacht

**B. Mehl**

Konkurrenzmehl:

	Type 1790	Type	Type	Type	Type		
Wassergehalt	14.7						
Asche i. Tr.	-						
Zucker	-						
Behandlung	-/-/-						
Teigausbeute							
Gärtemperatur							
Gärzeit							
Gebäckhöhe							
Pohrung							

Bemerkung:

*Krone*  
.....  
Unterschrift

Bemerkung:  
(Nicht vom Betrieb ausfüllen)

Kenn-Nummer: .....

Betriebsbericht Nr. 749

Kenn Nummer 104

Die Roggenmühle befindet sich nicht in Betrieb.

Berlin, den 24.2.1945

*He.*

Betriebsbericht Nr. 750

Kenn Nummer 104

Die Roggenmühle befindet sich nicht in Betrieb.

Berlin, den 24.2.1945

*Mle.*

Betriebsbericht Nr. 746

Kenn Nummer 104

Die Roggenmühle befindet sich nicht in Betrieb-

Berlin, den 7.2.1945

*M. Glemmeling*

Betriebsbericht Nr. 747

Kenn Nummer 104

Die Roggenmühle befindet sich nicht in Betrieb

Berlin, den 10.2.1945.

*Wieg.*



Betriebsbericht Nr. 744

Kenn Nummer 104

Die Roggenmühle befindet sich nicht in Betrieb.

Berlin, den 1. Februar 1945

*Handwritten signature*

Betriebsbericht Nr. 745

Kenn - Nummer 104

Die Roggenmühle befindet sich nicht in Betrieb.

Berlin, den 3.2.1945

*zllg.*

Betriebsbericht Nr. 743

Kenn Nummer 104

Die Roggenmühle befindet sich nicht in Betrieb.

Berlin, den 27.1.1945

Betriebsbericht Nr.: 742 vom 24.1.1945

Kenn-Nummer: 100

Mahlpost Nr. R .....

**A. Roggen**

Es wurden vermahlen: 200 to

	Roh-Mischung Silo	Mischung v. d. 1. Schrot	I n l a n d			
HI-Gewicht	76.95	78,555	100 %	Erntel944		
Wassergehalt	16.2	14.9				
Bemerkungen			%	%	%	%

Konditionierungs-Temperatur: 1. Kond. °C/ 2. Kond. °C/ 3. Kond. °C

Ganzkornbleichung g % kg

Besondere Beobachtungen:

Beimischungen: für Wehrmacht

**B. Mehl**

Konkurrenzmehl:

	Type	Type	Type	Type
	1790			
Wassergehalt	14.0			
Asche i. Tr.	1.67			
Zucker	-			
Behandlung	-/-/-			
Teigausbeute	166.2			
Gärtemperatur	30			
Gärzeit	40+30			
Gebäckhöhe	7			
Pohrung	9			

Bemerkung:

*Hummelberg*  
Unterschrift

Bemerkung:  
(Nicht vom Betrieb ausfüllen)

Kenn-Nummer: .....

Betriebsbericht Nr.: 738 vom 10.1.1945

Kenn-Nummer: 104  
100x

Mahlpost Nr. R 277

**A. Roggen**

Es wurden vermahlen: 260 to

	Roh-Mischung Silo	Mischung v. d. 1. Schrot	In l a n d			
HI-Gewicht	72.9	75.75	100 % Ernte 1944			
Wassergehalt	18.1	17.6				
Bemerkungen			%	%	%	%

Konditionierungs-Temperatur: 1. Kond. °C/ 2. Kond. °C/ 3. Kond. °C

Ganzkornbleichung g % kg

Besondere Beobachtungen:

Beimischungen: Für F.W. S c h ü t t Berlin

**B. Mehl**

Konkurrenzmehl:

	Type	Type		Type	Type		
	1790						
Wassergehalt	16.6						
Asche i. Tr.	1.82						
Zucker	-						
Behandlung	-/-/-						
Teigausbeute	166.8						
Gärtemperatur	30						
Gärzeit	40+30						
Gebäckhöhe	7 cm						
Pohrung	6/7						

Bemerkung:

*Krause*  
.....  
Unterschrift

Bemerkung:  
(Nicht vom Betrieb ausfüllen)

Kenn-Nummer: .....

Betriebsbericht Nr.: 737 vom 6.1.1945

Kenn-Nummer: 100

Mahlpost Nr. R276

**A. Roggen**

Es wurden vermahlen: 200 to

	Roh-Mischung Silo	Mischung v. d. 1. Schrot	I n l a n d			
HI-Gewicht	77.15	76.95	100 % Ernte 1944			
Wassergehalt	16.0	16.0				
Bemerkungen			%	%	%	%

Konditionierungs-Temperatur: 1. Kond. °C/ 2. Kond. °C/ 3. Kond. °C

Ganzkornbleichung g % kg

Besondere Beobachtungen:

Beimischungen: Für Dampfmuhel F.W. S c h ü t t

**B. Mehl**

Konkurrenzmehl:

	Type	Type	Type	Type
	1790			
Wassergehalt	15.5			
Asche i. Tr.	1.90			
Zucker	-			
Behandlung	-/-/-			
Teigausbeute	166.2			
Gärtemperatur	33			
Gärzeit	40+30			
Gebäckhöhe	6.8 cm			
Pohrung	9			

Bemerkung:

*Krone*  
Unterschrift

Bemerkung:  
(Nicht vom Betrieb ausfüllen)

Kenn-Nummer: .....

Betriebsbericht Nr.: 756 vom 17.3.1945

104  
Kenn-Nummer: 100  
819  
Mahlpost Nr. W

**A. Weizen** Es wurden vermahlen: 400 to

	Roh-Mischung Silo	Mischung v. d. 1. Schrot	I n l a n d			
HI-Gewicht	71.75	77.55	100 %	Erntel	1944	
Wassergehalt	15.6	16.1				
Klebergehalt	25.4	25.5				
Klebergüte	3.4-3.2	3.4 ek -3.2				
Quellzahl	8	8-				
Asche i. Tr.	1.88	1.70				
Bemerkungen			%	%	%	%

Konditionierungs-Temperatur: 1. Kond. 56°C/ 2. Kond. 20°C/ 3. Kond. 20°C

Besondere Beobachtungen:

Beimischungen:

**B. Mehl**

Konkurrenzmehl:

	Type	Type	Type	Type	Type	Type	Type
Wassergehalt		15.2					
Asche i. Tr.		2.01					
Kleber		22.7					
Quellzahl		4+					
Abstehprobe		1g 3.4					
Zucker		-					
Behandlung		-/-/-					
Teigausbeute		162					
Gärtemperatur		30					
Gärzeit		34					
Vol. a. 400 g		880					
Pohrung		7					

Bemerkung:

*Krone*  
.....  
Unterschrift

Bemerkung:  
(Nicht vom Betrieb ausfüllen)

Kenn-Nummer:.....

Betriebsbericht Nr.: ..... vom .....  
 753 7.3.1945

Kenn-Nummer: 100  
 104  
 Mahlpost Nr. W XXX

**A. Weizen**

Es wurden vermahlen:

814

	Roh-Mischung Silo	Mischung v. d. 1. Schrot	300 to				
HI-Gewicht				I n l a n d			
Wassergehalt	78.35	78.15					
Klebergehalt	15.3	15.2		20 % Ungar Weizen			
Klebergüte	27.0 lg	26.7 lg		80 % Inland			
Quellzahl	3.4	3.6		<u>100</u> %			
Asche i. Tr.	8-	8					
Bemerkungen	1.70	1.76		%	%	%	%

Konditionierungs-Temperatur: 1. Kond. °C/ 2. Kond. °C/ 3. Kond. °C  
 62 42 46

Besondere Beobachtungen:

Beimischungen:

**B. Mehl**

Konkurrenzmehl:

	Type	Type	Type	Type	Type	Type	Type
Wassergehalt		1950					
Asche i. Tr.		15.0					
Kleber		1.94					
Quellzahl		23.7					
Abstehprobe		6					
Zucker		lg 3,4					
Behandlung		-					
Teigausbeute		-/-					
Gärtemperatur		160					
Gärzeit		30					
Vol. a. 400 g		36					
Pohrung		900					
		7					

Bemerkung:

*Krone*  
 .....  
 Unterschrift

Bemerkung:  
 (Nicht vom Betrieb ausfüllen)

Kenn-Nummer:.....



Betriebsbericht Nr. 750

Kenn Nr. 104

Die Weizenmühle befindet sich nicht in Betrieb.

Berlin, den 24.2.1945

*zle.*

Betriebsbericht Nr. 749

Kenn Nummer 104

Die Weizenmühle befindet sich nicht in Betrieb.

Berlin, den 24. 2.1945

*Me,*

Betriebsbericht Nr.: 748 vom 15.2.1945

Kenn-Nummer: <sup>104</sup>~~100~~

Mahlpost Nr. W .....

**A. Weizen** <sup>Roggen</sup> Es wurden vermahlen: 300 to.

	Roh-Mischung Silo	Mischung v. d. 1. Schrot		Inland		
HI-Gewicht	74.95	75.95				
Wassergehalt	14,7	15.4	100%	Ernte 1944		
Klebergehalt						
Klebergüte						
Quellzahl						
Asche i. Tr.						
Bemerkungen			%	%	%	%

Konditionierungs-Temperatur: 1. Kond. °C/ 2. Kond. °C/ 3. Kond. °C

Besondere Beobachtungen:

Beimischungen:

**B. Mehl**

Konkurrenzmehl:

	Type	Type <sup>1790</sup>	Type	Type	Type	Type	Type
Wassergehalt		15.0					
Asche i. Tr.		1.82					
Kleber		-					
Quellzahl		-					
Abstehprobe		-					
Zucker		-					
Behandlung		- - -					
Teigausbeute		166,2					
Gärtemperatur		30					
Gärzeit		40 + 30					
Vol. a. 400 g		7,5 cm					
Pohrung		8					

Bemerkung:

*Summeling*  
.....  
Unterschrift

Bemerkung:  
(Nicht vom Betrieb ausfüllen)

Kenn-Nummer: .....

Betriebsbericht Nr. 742

Kenn Nr. 104

Die Weizenmühle befindet sich nicht in Betrieb.

Berlin, den 24.1.1945

*Mummelberg*

Betriebsbericht Nr.: 741 vom 20.1.1945

104  
Kenn-Nummer: 100

Mahlpost Nr. W 805

**A. Weizen** Es wurden vermahlen: 300 to

	Roh-Mischung Silo	Mischung v. d. 1. Schrot	I n l a n d			
HI-Gewicht	76.2	15.6				
Wassergehalt	14.45	16.3	50 %	Inland Weizen Erntel 1944		
Klebergehalt	23.3 lg	21.3 lg	50 %	Gouvernement Weizen		
Klebergüte	4.0ek-4.0ek	3.8 ek - 3.8 ek	<u>100 %</u>			
Quellzahl	10	14+				
Asche i. Tr.	-	1.84				
Bemerkungen			%	%	%	%

Konditionierungs-Temperatur: 1. Kond. 43 °C/ 2. Kond. 52 °C/ 3. Kond. 41 °C

Besondere Beobachtungen:

Beimischungen:

**B. Mehl**

Konkurrenzmehl:

	Type	Type 1350	Type	Type	Type	Type	Type
Wassergehalt		15.6					
Asche i. Tr.		1.39					
Kleber		20.7 lg					
Quellzahl		8-					
Abstehprobe		4.0 ek					
Zucker		-					
Behandlung		1/1/4.8					
Teigausbeute		160					
Gärtemperatur		30					
Gärzeit		39					
Vol. a. 400 g		940					
Pohrung		5/6					

Bemerkung:

*Krone*  
.....  
Unterschrift

Bemerkung:  
(Nicht vom Betrieb ausfüllen)

Kenn-Nummer: .....

Betriebsbericht Nr. 736 vom 3.1.1945

Die Weizenmühle war nicht im Betrieb.