

Eingegangen

Ku

	Rohmischung				gen. Mischung			
	H.Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.	H.Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.
100	78.1	15.9	21.0	6.5	75.0	17.5	19.2	11.0
101	77.95	16.7	20.0	6	75.9	16.6	20.0	7
102	75.9	15.1	--	-	76.5	16.8	--	-
103	Fehlanzeige							
104	81.45	15.1	19.2	11	78.35	17.0	21.7	9

	Mischung	Asche	Condit.
100	50 Inld. 43 40 Franz. 5 Gouv. 2.5 Ital. 2.5 Ung.	--	50 55
101	50 Inld. (20 rhein. 30 mitteld.) 50 Franz.	--	50 50
102	100 " 43 (50 getr.)	--	45
104	100 " 43	1.70	49 47 52

	Mehl Type 1050		Kleber	Quellz.	Zucker	Behandlung
	Wasser	Asche				
100	15.0	1.10	19.6	11	1.15	3/10/4
101	15.2	1.118	21.0	11	1.6	3.5/3.5/6
102	15.7	1.10	--	-	--	3/4/-
104	15.6	1.18	21.6	7	--	3/-/4.3

	Gebäck Type 1050		
	Gärzeit	Volumen	Porung
100	60	1100	7/8
101	50	1000	7/8
102	--	--	-
104	55	990	8

R o g g e n

	Rohmischung		Gen. Mischung		Reinigung	Mischung
	H.Gew.	Wasser	H.Gew.	Wasser		
100	76.25	16.7	76.25	17.3	+0.6	100 Inld. 43
101	74.65	17.2	76.60	15.2	-2.0	100 " 43
102	76.35	14.2	74.3	16.5	+2.3	100 " 43
103	76.50	15.7	77.2	15.1	+0.6	100 " 43
104	78.55	15.0	76.55	16.3	+1.3	100 " 43

getr. Wehrmacht

	Mehl Type 1790			Gebäck Type 1790		
	Wasser	Asche	H <sub>2</sub> O	Geb.Höhe	Porung	Gärzeit
100	14.2	1.76	-3.1	--	--	--
101	14.0	1.780	-1.2	--	--	--
102	14.5	1.790	-2.0	--	--	--
103	13.1	1.774	-2.0	40	8.3	9/10
104	14.5	1.72	-1.8	--	--	--

Duisburg, den 2.6.1944  
Labor:

*Raupe*

**DUISBURGER MÜHLENWERKE**  
AKTIENGESELLSCHAFT  
**DUISBURG**

Postschließfach  
627/28

Telegramme:  
Mühltag

Fernruf:  
Sammel-Nr. 26001

Postscheck  
Essen 7576

Bankkonto:  
Reichsbank Duisburg 32/87

RF. Nr. 0/0536/0056

An die  
Osthafen-Mühlen A.G. am 19. MAI 1944  
Berlin 0/17  
Mühlenstrasse 8-10

Eingegangen

*Labor*

Tag 16.5.44

Betr. Kleberauswaschungen für Betriebs-  
berichte

Um innerhalb der Betriebsberichte  
vergleichbare Werte zu erhalten bitten  
wir Sie, für die Berichte Mehlkleber-  
auswaschungen vorzunehmen. 50% Ausbeute  
bei Sichtung durch 8 ist richtig.

Heil Hitler !

Labor: *Rosiny*



Vorsitzer des Aufsichtsrates: Geh. Finanzrat Dr. jur. Hermann Kissler, Berlin

Vorstand: Karl Wille, Vorsitz: Friedrich Rosiny, Karl Kosfeld

Eingegangen  
am 19. MAI 1944

4

Betriebsammelbericht Nr. 31 Weizen

	Rohmischung				gen.Mischung			
	H. Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.	H.Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.
100	76.5	16.2	21.7	6	76.8	17.0	22.0	7.5
101	78.35	16.7	20.0	5	76.3	16.3	20.0	5
103	76.90	15.1	19.8	7	74.9	16.9	23.2	7+
104	79.2	15.9	17.91	6+	77.75	17.2	17.71	8-

	Mischung	Asche	Condit.
100	12 Inld.43 58 Franzosen 5 Gouv. 2.5 Ungarn 2.5 Italiener 20 deutscher Kleber	--	50 50
101	100 Inld. (30 rheinisch 70 mitteld.)	--	44 44
103	49 Inld. 43 30 Inld.getr. 15 Russen 6 Ung.	1.798	48 50
104	100 " 43	1.64	49 50 53

	Mehl Type 1050					
	Wasser	Asche	Kleber	Quellz.	Zucker	Behandlung
100	15.0	1.13	20.8	8.5	1.36	3/10/4
101	15.1	1.171	20.5	6	1.6	3.5/3.5/6
103	15.7	1.114	23.9	9	1.8	3/6/4
104	16.25	1.14	21.7	6	--	3/1/4.3

	Gebäck Type 1050		
	Gärzeit	Volumen	Porung
100	60	1080	8
101	50	1000	8
103	40	gut	6/7
104	58	1060	7

R o g g e n

	Rohmischung		gen.Mischung		Mischung
	H.Gew.	Wasser	H.Gew.	Wasser	
100	76.25	16.4	76.25	17.1	100 Inld.43
101	75.95	17.00	75.95	17.2	100 " 43
102	76.95	13.9	76.75	13.7	100 " 43 getr.
104	77.55	15.1	77.35	16.3	100 " 43
103	73.9	16.4	73.0	17.3	100 " 43

	Mehl Type 1790		Gebäck Type 1790		Wehrmacht
	Wasser	Asche	Geb.Höhe	Porung	
100	14.0	1.76	---	---	
101	15.1	1.799	8.0	7/8	
102	13.2	1.78	---	---	
103	15.1	1.802	8.5	9/10	
104	14.75	1.70	---	---	

Duisburg, den 16.5.44  
Labor: *Sanyu*

# Eingegangen

Betriebsanmelbericht am 6. MAI 1944 Nr. 30 Weizen

*ka*

	Rohmischung				gen. Mischung			
	H.Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.	H.Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.
100	76.5	16.4	21.0	7.5	74.55	17.8	20.0	8.5
101	76.5	16.9	21.0	5	75.05	16.5	21.0	5
102	75.05	16.4	18.1	6	74.85	17.2	18.5	8
103	77.7	16.0	20.45	6	77.0	16.5	21.3	8
104	79.6	15.3	18.5	6	78.75	16.9	17.9	8

		Mischung				Asche	Condit.
100	20 Inld.	70 Franz.	5 Gouv.	2.5 Ungarn	---	55	55
				2.5 Italiener			
101	25 Inld.	43 (10rhein.	15 mitteld.)	75 Franz.	---	44	44
102	100 "	43 (30 getr.)			1.71	45	
103	100 "	43			---	48	50
104	100 "	43			1.76	48	52 50

		Mehl Type 1050		Quellz.	Zucker	Behandlung
	Wasserx	Asche	Kleber			
100	15.2	1.15	20.0	8	1.27	3/10/4
101	15.2	1.132	22.0	8	1.6	3.5/3.5/6
102	15.2	1.13	20.0	8	1.3	3/3/-
103	15.6	1.197	23.7	8+	1.6	3/6/4
104	15.3	1.16	23.2	8-	-	3/1/4.3

Gebäck Type 1050			
	Gärzeit	Volumen	Porung
100	60	1080	7/8
101	53	1080	7/8
102	Gebäck gut		
103	40	gut	3/?
104	58	1080	5/6

Duisburg, den 3.5.44  
Labor: *Langer*

### Mühle 104

Da wir in den letzten Berichten beobachteten und auch schon von einer anderen Mühle des Konzerns darauf aufmerksam gemacht wurden, dass der Klebergehalt Ihrer Roh u. gen. Mischung und der des Mehles stark unterschiedlich ist, möchten wir Sie bitten, uns mitzuteilen, ob bei Ihnen der Kleber der Mischungen evtl. aus dem Schrot ausgewaschen wird. Sollte dies der Fall sein, so bitten wir Sie, wenigstens für die Zahlen der Betriebsberichte, den Kleber aus dem abgeseibten Mehl des Schrotetes auszuwaschen, da sonst die Auswertung der Berichte innerhalb des Konzernes unmöglich ist. *L.*

*ka*

Eingegangen

am 24. April 1944

Eingegangen  
am 29. April 1944  
Nr. 29 Weizen

Betriebsammelbericht

	Rohmischung				gen. Mischung			
	H.Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.	H.Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.
100	76.5	16.6	20.7	7.5	74.55	17.3	20.7	7
101	76.9	16.9	21.0	5	76.5	16.4	21.0	5
102	76.1	16.7	18.5	9	74.85	17.3	18.7	10
103	76.85	16.3	19.4	6+	76.10	16.6	20.4	7+
104	80.2	15.8	17.0	6	77.35	17.0	18.4	5

	Mischung			Asche	Condit.
	Inld.	Wasser	Kleber		
100	35	43	60 Franzosen	---	55 55
101	25	43	( 10 rhein, 15 mitteld.)	---	44 44
102	100	43	5 Gouv. Wz.	1.72	45
103	100	43	75 Franz.	---	48/50
104	100	43		1.72	52 52 57

	Mehl Type 1050					
	Wasser	Asche	Kleber	Quellz.	Zucker	Behandlung
100	15.0	1.11	20.7	7	1.20	4/4/4
101	15.0	1.181	22.0	6	1.6	3.5/3.5/6
102	15.9	1.16	18.6	10	1.3	3/3/-
103	15.7	1.193	21.7	8-	1.6	3/6/4
104	15.25	1.16	22.2	6+	1.2	3/5/4.5

	Gebäck Type 1050		
	Gärzeit	Volumen	Porung
100	Fehlanzeige		
101	52	1000	7/8
102	Gebäck gut		
103	62	freige-schoben	6/7
104	57	1120	5/6
1			

104  
Ist der, in dem Bericht vom 25.3.44 angegebene Aschegehalt des Gerstenmehles ein Schreibfehler? (Mahlp. G.76)  
min. K.  
1. W. Linnig: 26.4.1.49

ROGGEN

	Rohmischung		gen. Mischung	
	H.Gew.	Wasser	H.Gew.	Wasser
101	74.95	16.8	76.75	15.7
102	75.75	16.5	74.95	17.1
103	75.30	16.1	74.50	17.0
104	77.3	14.9	77.55	14.6

Widerstand  
2. v. 16.

	Mischung	
	Inld.	Wasser
101	100	43
102	100	43
103	100	43
104	100	getr.

	Mehl Type 1790		Gebäck Type 1790	
	Wasser	Asche	Geb.Höhe	Porung
101	13.8	1.751	8.0	7/8
102	15.2	1.79	--	-
103	15.0	1.818	8.5	9
104	13.8	1.78	7.4	8

Duisburg, den 20.4.44  
Labor: *Raupen*

Betriebsammelbericht Nr. 26 Weizen

Einsammlungen  
13. MRZ. 1944

	Rohmischung				gen.Mischung			
	H.Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.	H.Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.
100	79.0	16.2	19.0	9	76.8	17.3	17.4	9
101	77.35	17.1	20.0	3	76.9	17.1	20.0	4
102	77.35	14.8	18.5	9	76.9	16.6	18.1	10
103	76.25	16.6	18.75	4+	76.0	16.8	19.0	5+
104	81.25	16.2	20.5	6-	78.75	17.0	19.0	5

Mischung				Asche	Kondit.
100	80 Inld.	43	20 deutscher Kleber	---	55 55
101	100 "	43	(rheinisch)	---	46 46
102	100 "	43	getr.	1.74	45
103	100 "	43		---	48 50
104	100 "	43		1.71	51 48 53

	Mehl Type 1050		Kleber	Quellz.	Zucker	Behandlung
	Wasser x	Asche				
100	15.5	1.10	18.5	8	1.2	4/4/4
101	15.8	1.144	20.5	6	1.6	3.5/3.5/4
102	15.3	1.18	17.9	11	1.4	3/3/-
103	15.7	1.127	19.2	7+	1.6	3/6/4
104	15.3	1.19	23.8	6+	-	3/5/4.5

	Gebäck Type 1050		Porung
	Gärzeit	Volumen	
100	--	--	--
101	55	960	8/9
102	Gebäck	gut	
103	30 "	mittel	4/2
104	58	1080	5

R o g g e n

	Rohmischung		gen.Mischung		Mischung
	H.Gew.	Wasser	H.Gew.	Wasser	
101	77.15	16.8	75.95	16.9	100 Inld.43
102	77.35	13.7	77.95	13.8	50 Inld.42 getr.50 Inld 43g
103	74.7	16.5	74.2	17.0	100 " 43
104	78.8	15.0	80.0(?)	15.0	100 " 43

	Mehl Type 1790		Gebäck Type 1790		
	Wasser	Asche	Geb.Höhe	Porung	
101	14.9	1.743	8.2	7/8	
102	13.6	1.75	-	-	Wehrmacht
103	15.1	1.638	8.6	8	
104	13.9	1.75	7.2	8/9	Wehrmacht

G e r s t e

	Rohmischung		gen.Mischung		Mischung
	H.Gew.	Wasser	H.Gew.	Wasser	
101	72.15	15.8	74.25	16.9	100 Inld.43
104	73.8	14.5	74.65	16.3	100 " 43

Mehl Type 2000

	H.G.	Asche
101	74.3	1.806
104	75.75	1.64

Duisburg, den 9.3.1944  
Labor: *B. B. B.*

Betriebsammelbericht Nr. 25 Weizen

7. MRZ. 1944

*ka*

	Rohmischung				gen. Mischung			
	H.Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.	H.Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.
100	79.0	16.5	18.5	8.5	76.8	16.7	17.7	10
101	77.75	17.1	20.0	3	76.5	16.6	20.0	4
102	77.75	14.6	18.23	8	76.7	16.5	27.9	9
103	Fehlanzeige							
104	81.85	15.3	18.1	5	78.15	17.0	19.6	7

	Mischung			Asche	Condit
	Indl.	Wasser	Kleber		
100	80	43	20 deutscher Kleber	---	50 55
101	100	"	43	---	46 46
102	100	"	43 getr.	1.72	45
104	100	"	43	1.74	62 50 64

	Mehl Typw 1050					
	Wasser	Asche	Kleber	Quellz.	Zucker	Behandlung
100	15.0	1.15	19.8	8.5	1.36	4/4/4
101	15.6	1.123	19.5	6	1.6	3.5/3.5/4
102	15.5	1.16	17.6	12	1.2	3/3/-
103	15.7	1.15	20.6	8	-	3/5/4.5

	Gebäck Type 1050		
	Gärzeit	Volumen	Porung
100	--	--	--
101	53	960	8
102	--	--	--
104	58	1040	5/6

Roggen

	Rohmischung		gen. Mischung		Mischung
	H.Gew.	Wasser	H.Gew.	Wasser	
103	75.70	14.4	78.50	14.4	100 Heeres Roggen
104	76.35	15.7	75.55	16.6	100 Inld.43

	Mehl Type 1790		Gebäck Type 1790	
	Wasser	Asche	Geb.Höhe	Porung
103	13.8	1.841	Wehrm.	---
104	16.1	1.75	7.5	8

Gerste

	Rohmischung		gen. Mischung		Mischung
	H.Gew.	Wasser	H.Gew.	Wasser	
102	71.55	15.2	70.1	16.3	100 Inld.43
104	75.25	14.7	75.5	16.0	100 " 43

	Mehl Type 2000	
	Wasser	Asche
102	14.7	1.89
104	15.4	1.66

Die Betriebsberichte adressieren Sie bitte wieder an Herrn Dir. Wille.

Duisburg, den 2.3.44  
Labor: *AM*

Betriebsammelbericht Nr. 15 Weizen K.

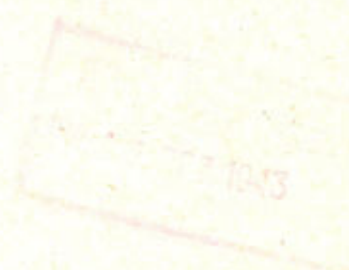
	Rohmischung				gen.Mischung			
	H.Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.	H.Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.
100	80.35	15.3	19.4	10	75.9	17.8	19.0	10
101	79.20	16.2	18.0	10	76.7	17.2	18.0	10
103	77.50	16.2	20.4	6+	76.5	16.6	21.4	7
104	81.65	15.1	20.4	6-	77.95	17.2	17.9	7

*Ommer  
1.1.43*

<u>Mischung</u>		<u>Asche</u>	<u>Kondit.</u>
100	100 Inld.43	---	50 55 45
101	100 " 43 (50 rhein. 50 mitteld.)	---	42 42
103	100 " 43	1.864	42
104	100 " 43	1.80	48 47 44

	Mehl Type 1050			Zucker	Behandlung
	Wasser	Asche	Kleber		
100	16.0	1.127	20.5	1.36	2.5/15/4
101	15.8	1.163	18.0	1.6	3.5/3.5/4
103	15.7	1.185	22.0	1.6	3/6/4
104	15.75	1.13	21.5	--	2/5/4.5

	Gebäck Type 1050		
	Gärzeit	Volumen	Porung
100	---	---	---
101	55	1040	8
103	55	1120	6/7
104	60	1100	6/7



R o g g e n

	Rohmischung		gen.Mischung		<u>Mischung</u>
	H.Gew.	Wasser	H.Gew.	Wasser	
103	76.10	15.5	72.80	16.9	100 Inld.43
104	77.15	15.7	79.6	15.25	100 " 43

	Mehl Type 1790		Gebäck Type 1790	
	Wasser	Asche	Geb.Höhe	Porung
103	15.2	1.881	8.5	8/9
104	14.2	1.71	--	-- <i>Wärmestadt</i>

Duisburg, den 7.12.43  
Labor: *H. B. Die*



le

Betriebsammelbericht Nr. 15 Weizen

	Rohmischung				gen. Mischung			
	H. Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.	H. Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.
100	80.35	14.7	19.3	8.5	75.9	17.0	18.0	9.5
101	fehlt.				75.9	16.6	18.8	7
102	76.5	16.2	18.3	6	76.75	16.3	22.3	8+
103	77.75	16.2	21.0	7	76.6	17.1	--	-
104	80.8	15.0	18.1	7				

<u>Mischung</u>				<u>Asche</u>	<u>Kondit.</u>
100	100	Inld.	43	---	50 55
102	100	"	43	1.74	45
103	100	"	43	---	42
104	100	"	43	1.73	52 50 51

	Mehl Type 1050			Zucker	Behandlung
	Wasser	Asche	Klebr		
100	15.5	1.15	18.2	1.30	2.5/15/4
102	15.9	1.13	18.5	1.40	3/3/-
103	15.6	1.181	22.7	1.6	3/6/4
104	16.7!	1.17	20.7	--	2/5/4.5

	Gebäck Type 1050		
	Gärzeit	Volumen	Porung
100	---	---	---
102	Gebäck gut		
103	45	1125	6
104	60	1060	5/6

R o g g e n

	Rohmischung		gen. Mischung		Mischung
	H. Gew.	Wasser	H. Gew.	Wasser	
101	75.15	16.60	72.70	17.2	100 Inld. 43
103	75.0	15.7	72.50	17.0	100 " 43
104	76.35	16.0	74.38 77.15	16.7 16.9	100 " 43

	Mehl Type 1790		Gebäck Type 1790		
	Wasser	Asche	Gärzeit	Volumen	Porung
101	15.0	1.832	65	8	8
103	15.5	1.824	30	8.3	9/10
104	14.7 15.6	1.758 1.85	65	7.8	8

Mühle 104 Ist 16.7 % Feuchtigkeit im Mehl Type 1050 ein Schreibfehler?

Duisburg, den 1.12.43  
Labor: *B. Müller*

1943

Betriebssammelbericht Nr. 12 Roggen

	<u>Rohmischung</u>		<u>gen.Mischung</u>	
	<u>H.Gew.</u>	<u>Wasser</u>	<u>H.Gew.</u>	<u>Wasser</u>
101	74.75	15.9	72.70	17.2
103	76.20	15.4	74.0	16.7
104	77.25	14.25	76.75	16.0

<u>Mischung</u>	
101	100 Inld.43
103	100 " 43
104	100 " 43

	<u>Mehl Type 1790</u>	
	<u>Wasser</u>	<u>Asche</u>
101	15.0	1.771
103	15.1	1.801
104	14.25	1.66

<u>Gebäck Type 1790</u>	
<u>Geb.Höhe</u>	<u>Porung</u>
---	---
---	---
7	8

G e r s t e

	<u>Rohmischung</u>		<u>gen.Mischung</u>		<u>Mischung</u>
	<u>H.Gew.</u>	<u>Wasser</u>	<u>H.Gew.</u>	<u>Wasser</u>	
101	68.05	13.8	73.0	15.9	100 Inld.
103	65.25	14.3	72.30	14.3	100 Heeres-Gerste
104	75.05	14.8	74.45	15.9	100 Inld.43

	<u>Mehl Type 2000</u>	
	<u>Wasser</u>	<u>Asche</u>
101	13.7	1.730
103	12.7	1.795
104	14.5	1.44

Duisburg, den 17.11.43  
Labor: *B. W.*

Betriebsammelbericht Nr. 12 Weizen

	Rohmischung				gen. Mischung			
	H. Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.	H. Gew.	Wasser	Kleber	Quell.
100	79.0	15.1	19.5	4	77.7	17.2	18.5	3.5
101	78.35	16.8	18.0	5	76.7	17.3	18.0	5
103	78.0	15.8	19.7	6	75.8	16.3	23.5	7
104	79.6	15.8	17.0	8	77.55	17.0	19.7	5
102	81.65	17.0	-	-	82.05	10.9	-	-

	Mischung	Asche		Kondit.	
100	100 Inld. 43	---	---	---	---
101	100 " 43	---	42	42	
102	100 Russen 43 (Wehrmacht)	---	45	45	
103	100 Inld. 43	1.751	40		
104	100 " 43	1.76	46	52	52

	Mehl Type 1050					
	Wasser	Asche	Kleber	Quellz.	Zucker	Behandlung
100	15.8	1.13	18.8	4.5	1.4	2/15/4
101	16.0	1.106	18.0	6	1.6	3.5/3.5/4
102	10.3	1.11	---	-	---	---
103	15.3	1.195	24.0	8+	2.0	3/6/4
104	15.5	1.19	18.0	6	---	2/5/4.5

	Gebäck Type 1050		
	Gärzeit	Volumen	Porung
100	60	1020	8
101	53	980	7/8
102	---	---	-
103	30	1135	7
104	59	1080	7

Adressieren Sie die Betriebsberichte bitte wieder an  
Herrn Generaldirektor Wille i/Fa. Duisburger Mühlenwerke A.G.

Duisburg, den 16.11.43  
Labor:

*Biese*

	Rohmischung				gen.Mischung			
	H.Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.	H.Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.
100	81.65	13.6	21.2	6	75.9	16.9	18.3	8
103	79.45	15.3	23.4	4	78.65	16.5	22.8	6
104	78.35	16.4	20.0	4	76.3	17.0	20.0	5
105	75.7	16.6	20.8	7	74.65	16.8	20.5	8
106	76.15	15.9	19.5	6	75.8	16.3	23.5	7
107	79.0	15.0	23.0	9	75.45	17.3	20.0	9

<u>Mischung</u>				<u>Asche</u>	<u>Condit.</u>
100	100	Inld.	43	1.69	60 60 52
103	90	"	43 10 Inld.42	---	50 50
104	60	"	43 25 " 42 15 Franzosen	---	42 42
105	80	"	43 20 " 42 getr.	1.81	45 45
106	80	"	43 20 Gouvernements	1.758	48
107	100	"	43	---	50 50

<u>Mehl Type 1050</u>						
	<u>Wasser</u>	<u>Asche</u>	<u>Kleber</u>	<u>Quellz.</u>	<u>Zucker</u>	<u>Behandlung</u>
100	15.1	1.11	22.3	7	---	2/5/4.5
103	15.2	1.056!!	22.8	10	1.10	4/5/2
104	1.544	1.163	20.5	9	1.6	3.5/3.5/4
105	15.0	1.15	20.2	10	1.6	3/3/4
106	15.1	1.199	24.6	7	2.0	4/2/4
107	15.5	1.14	19.8	10	1.20	3.5/4/4

<u>Gebäck Type 1050</u>			
	<u>Gärzeit</u>	<u>Volumen</u>	<u>Porung</u>
100	63	1100	7
103	60	1180	7/8
104	52	1060	7/8
105	Gebäck gut		
106	65	1130	6/7
107	60	1000	8/9

R o g g e n

	Rohmischung		gen.Mischung	
	H.Gew.	Wasser	H.Gew.	Wasser
100	78.15	14.25	77.25	15.0
104	74.3	16.5	73.5	15.6
105	73.7	15.8	73.9	15.0
106	76.3	14.7	73.5	16.7

<u>Mischung</u>			
100	100	Inld.	43 E.V.M.
104	100	"	43 Wehrmacht
105	70	"	43 30 Inld.42 getr. "
106	100	"	43

<u>Mehl Type 1790</u>			<u>Gebäck Type 1790</u>	
	<u>Wasser</u>	<u>Asche</u>	<u>Geb.Höhe</u>	<u>Porung</u>
100	13.25	1.88	7.2	9
104	13.8	1.884	---	---
105	13.8	1.72	---	---
106	15.0	1.755	8.4	8

21.9.43

Bidi

Betriebsauswertungsbericht Nr. 5 Weizen

*hahn*

	Rohmischung				gen. Mischung			
	H.Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.	H.Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.
100	81.7	14.5	19.9	6	77.55	16.2	19.5	7
103	79.5	15.3	24.6	4	78.05	16.8	22.4	8
104	77.35	16.8	19.5	3	75.9	17.0	20.0	5
105	76.1	15.6	21.2	9	77.35	15.2	21.0	12
106	75.85	16.1	20.2	5	75.2	16.5	24.1	6
107	79.7	15.7	21.5	5.5	75.9	17.4	19.8	8.5

<u>Mischung</u>				Asche	Condit.
100	100	Inld.	43	1.72	51 53 51
103	90	"	43 10 Franz 42	1.812	50 50
104	60	"	43 25 Inld, 42 15 Franz.	--	42 42
105	100	"	42 getr. (Lohnvermahlung Wehrm.)	1.91	45 45
106	80	"	43 20 Gouv.	--	48
107	100	"	43	--	55 55

<u>Mehl Type 1050</u>						
	Wasser	Asche	Kleber#	Quellz.	Zucker	Behandlung
100	15.6	1.17	22.8	8-	--	-/5/4.5
103	14.8	1.131	23.2	8	1.18	4/5/42
104	15.5	1.116	20.0	6	1.5	3.5/3.5/4
105	12.9	1.17	22.5	10	1.8	3/3/4
106	15.6	1.197	25.5	7	1.8	6/3/4
107	15.3	1.11	20.5	7.5	1.15	2.5/4/4

<u>Gebäck Type 1050</u>			
	Gärzeit	Volumen	Porung
100	62	1120	6
103	60	1160	7
104	58	1060	7/8
105	--	--	--
106	60	1130	6/7
107	50	1000	8

Weizen Ernte 43

H.Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.
77.75	16.4	20.0	2
79.7	15.7	21.5	5.5
80.0	15.4	19.7	6.5
75.45	16.8	20.0	5
78.25	16.2	21.0	2
78.35	16.4	20.0	8

Frankfurt, den 15.9.43  
Labor:

*B. M.*

Betriebsammelbericht Nr. 5 Roggen

	Rohmischung		gen. Mischung	
	H.Gew.	Wasser	H.Gew.	Wasser
100	78.35	14.4	77.55	15.6
104	74.3	17.1	74.95	15.4
105	73.1	16.4	73.9	16.8
106	74.3	15.5	70.0	17.5
107	74.5	14.2	74.95	15.5

*ka*  
*ku*

Mischung

100	100 alte Ernt	getr. Wehrmacht
104	100 Inld. 43	Wehrmacht
105	80 " 43	20 Inld. 42 getr.
106	75 " 43	25 " 42
107	100 Roggen	H.V.

	Mehl Type 1790		Gebäck Type 1710	
	Wasser	Asche	Geb. Höhe	Porung
100	14.0	1.75	7.4	<del>7/8</del>
104	13.7	1.665	8	8
105	14.1	1.81	-	-
106	15.2	1.821	8.7	9/10
107	14.0	2.86	-	-

Frankfurt, den 15.9.43  
Labor:

*Atzi*

la

Betriebszusammenbericht Nr. 2  
Weizen und Roggen

	Rohmischung				gen. Mischung			
	H.Gew.	Wasser	Kleber	Quells.	H.Gew.	Wasser	Kleber	Quells.
100	80.1	16.7	20.2	8-	74.45	17.4	19.0	9
103	77.4	15.4	20.5	6	74.3	17.5	22.1	8
104	76.3	16.8	20.5	5	72.2	17.4	20.5	5
107	76.2	15.5	23.5	6	74.1	16.8	23.0	11.5

Mischung				Asche	Kondit.
100	100	Inld.	42	1.88	50 60
103	75	"	25 Italiener	1.832	50 50
104	60	"	42 40 Franzosen	--	42 42
107	2	"	43 68 Franzosen 30 Italiener	--	50 50

Mehl Type 1050						
	Wasser	Asche	Kleber	Quells.	Zucker	Behandlung
100	15.1	1.16	21.2	10	--	2/1/4.5
103	15.0	1.138	20.5	8	1.23	1/2/-
104	15.7	1.103	19.5	10	1.7	3.5/3.5/4
107	14.6	1.15	21.8	9	1.54	2/15/4

Gebäck Type 1050			
	Gärzeit	Volumen	Porung
100	64	1120	6
103	60	1180	7/8
104	--	--	--
107	58	1100	6/7

R O G G E N

	Rohmischung		gen. Mischung	
	H.Gew.	Wasser	H.Gew.	Wasser
100	76.75	14.0	75.75	15.0
105	75.35	13.6	75.55	13.5
107	74.1	14.0	72.35	16.2

Mischung			
100	100	Inld.	getr.
105	100	"	"
107	100	"	Wehrmacht 20% Gerstensenhl beigemischt

Mehl Type 1790		Gebäck Type 1790	
Wasser	Asche	Geb.Höhe	Porung
100	13.0	1.84	6.5
105	11.8	1.87	--
107	13.5	1.85	--

Worms, den 5.8.43  
Labor: *Böhl*

Betriebsversuchsbericht Nr. 1 Weizen

	Reismischung				gen. Mischung			
	<u>H. Gew.</u>	<u>Wasser</u>	<u>Kleber</u>	<u>Quells.</u>	<u>H. Gew.</u>	<u>Wasser</u>	<u>Kleber</u>	<u>Quells.</u>
100	79.0	16.5	20.4	8+	75.05	17.8	18.5	12
107	77.4	15.6	24.5	6.5	72.3	17.3	25.1	3.5

	<u>Mischung</u>		<u>Auße</u>	<u>Condit.</u>
	100	100 Itald. 42		---
107	70 Franzosen 30 Italiener		---	40 50

	Mehl Type 1050		<u>Kleber</u>	<u>Quells.</u>	<u>Zucker</u>	<u>Behandlung</u>
	<u>Wasser</u>	<u>Auße</u>				
100	15.5	1.20	20.4	9	---	4/1/4.5
107	15.0	1.145	24.0	3.5	1.51	2/15/4

	Gebäck Type 1050		
	<u>Gerzeit</u>	<u>Volumen</u>	<u>Farung</u>
100	65	1120	7
107	60/65	1100	8

Torino, den 26.7.43  
 Labor *Bini*



Rohmischung			gen. Mischung	
	<u>H.Gew.</u>	<u>Wasser</u>	<u>H.Gew.</u>	<u>Wasser</u>
100	76.45	14.1	72.7	16.6
103	75.9	15.2	74.9	15.3
107	76.0	14.2	74.1	15.5

Mehl Type 1790			Gebäck Type 1790	
	<u>Wasser</u>	<u>Asche</u>	<u>Geb.NH<sub>4</sub></u>	<u>Porung</u>
100	14.3	1.84	7	7
103	13.5	1.620	--	--
107	14.0	1.87	wurde nicht gebacken	

G e r s t e

Rohmischung			gen. Mischung	
	<u>H.Gew.</u>	<u>Wasser</u>	<u>H.Gew.</u>	<u>Wasser</u>
100	72.4	16.3	71.75	17.0
104	70.1	17.2	70.7	16.8

Mehl Type 1000			Mehl Type 2000	
	<u>Wasser</u>	<u>Asche</u>	<u>Wasser</u>	<u>Asche</u>
100	15.5	0.885	15.0	1.91
104	16.0	0.998	14.2	2.129

Da die Betriebsberichte der einzelnen Mühlen sehr unpünktlich eingehen möchte ich nochmals darum bitten, sie regelmäßig zwei mal in der Woche abzusenden. Sollte die Mühle stehen, so bitte ich um Pehlanzeige.

Worms, den 26.7.43

Labor: *B. Bi*

Ku

Betriebsammelbericht Nr. 150 Weizen

	Rohmischung				gen. Mischung			
	H.Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.	H.Gew.	Wasser	Kleber	Quell
100	80.8	16.6	16.5!!!	8+	77.95	17.5	18.6	8+
102	76.85	17.2	25.0	3	76.55	17.4	25.0	3
103	76.85	16.8	22.2	5	76.75	17.4	22.0	8
105	76.5	16.5	21.9	7	75.9	16.9	22.7	7
107	76.8	16.8	20.2	8.5	74.1	17.7	19.8	12

	Mischung	Asche	Condit.
100	100 Inld.42	1.88	48 50
102	100 "	1.92	- -
103	70 " (20 Kleb.) 30 Franzosen	1.905	50 50
105	70 " 30 Franzosen	1.87	45 45
107	87.5 " 12.5 Franzosen	--	50 50

Mehl Type 1050						
	Wasser	Asche	Kleber	Quellz.	Zucker	Behandlung
100	15.25	1.105	20.1	8	---	4/1/4.5
102	15.9	1.20	23.0	4	1.6	4/3/-
103	15.0	1.101	21.0	8	1.19	2/8/6
105	15.4	1.10	21.2	8	1.0	3/3/4
107	15.3	1.185	18.8	12	1.3	4/4/4

Gebäck Type 1050			
	Gärzeit	Volumen	Porung
100	63	1120	7
102	45	1100	7/8
103	60	1220	7
105	60	940	7
107	38	940	8

Vertraulich

Duisburg, den 19.4.43  
Labor: *B. Wil*

K

Betriebsammelbericht Nr. 250 Roggen

	Rohmischung		gen. Mischung	
	H.Gew.	Wasser	H.Gew.	Wasser
100	75.15	15.0	77.95	14.5
101	74.4	16.7	77.55	16.2
102	72.15	17.2	77.25	17.1
104	75.95	17.7	74.75	18.0
105	72.3	16.7	75.55	17.0

<u>Mischung</u>			
100	100	Inld.	getr.
101	100	"	42 (50 getr.)
102	100	"	42
104	100	"	42
105	100	42	42 (20 getr.)

Vertraulich

	Mehl Type 1790		Gebäck Tape 1790	
	Wasser	Asche	Geb.Höhe	Volumen
100	13.3	1.84	8.5	7
101	14.5	1.528	--	-
102	15.8	1.99	--	-
104	14.7	1.817	--	-
105	14.6	1.81	9	8/9

Gerste

	Rohmischung		gen. Mischung	
	H.Gew.	Wasser	H.Gew.	Wasser
100	72.15	16.6	75.05	17.2
101	70.2	17.0	70.1	16.4
103	72.35	16.5	72.8	17.2
104	73.8	17.6	74.65	17.2
106	72.1	16.3	77.3	16.4

	Mehl Type 1000		Mehl Type, 2000	
	Wasser	Asche	Wasser	Asche
100	16.3	0.97	15.5	2.05
101	--	--	15.3	1.994
103	14.8	0.805	14.3	2.060
104	14.8	1.051	14.0	2.148
106	--	--	15.4	1.950

Duisburg, den 19.4.43  
Labor: *B. Me*

Betriebsammelbericht Nr.235 Weizen

	Rohmischung				gen. Mischung			
	H.Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.	H.Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.
100	79.4	15.6	23.0	8-	75.45	17.25	23.0	8
101	79.3	14.7	20.9	-	77.15	16.0	20.6	-
102	78.9	16.55	23.5	6 5	77.7	17.2	24.5	4
103	78.1	16.2	21.8	4	77.25	17.6	22.5	6
104	77.55	16.4	20.5	4	74.65	17.3	21.0	5
105	75.25	16.4	23.6	5	74.65	16.7	23.2	6
106	77.95	15.6	23.2	7	76.75	16.8	25.0	8
107	79.2	15.5	24.4	5.5	75.45	18.1	23.3	4.5

	Mischung				Asche		Condit.	
100	20 Inld.	42	15 Serben	42	20 Franz.	42	1.99	42 48 43
101	80 "	42	15 Russen	42	30 Protektorat	42	1.730	44 43
102	100 "	42	20 Franzosen				1.88	42 42
103	80.5 "	42	19.5 Ausland				1.976	50 50
104	80 "	42	20 Franzosen	42			--	48 48
105	20 "	42	80 Franzosen	42			1.80	45 45
106	65 "		Ital. Franz.	35 Russen			--	48
107	80.5 "	42	19.5 Ungarn				--	40 55

	Mehl Type 1050					
	Wasser	Asche	Kleber	Quellz.	Zucker	Behandlung
100	16.4	1.115	24.0	10	1.9	1/5/3,4
101	13.7	1.064	21.8	--	--	2-8/1.4/4.9
102	15.8	1.11	23.5	5	1.8	4/3/-
103	16.1	1.072	23.6	7	1.33	4/-/12
104	16.0	1.050	20.5	6	1.7	4/3/3.5
105	15.3	1.11	23.1	5	1.7	3/3/4
106	15.9	1.113	28.0	10+	2.3	4/2/4
107	15.7	1.085	22.8	5.5	1.48	4/4/4

	Mehl Type 2800					
	Wasser	Asche	Kleber	Quellz.	Zucker	Behandlung
100	15.9	2.52	---	---	2.9	-/-/4.7
101	Sondermahlung					
102	Sondermahlung					
103	Sondermahlung					
104	15.0	3.00				
105	Sondermahlung					
106	15.4	2.737	14.9	6+	4.0	---
107	--	---	---	-	-	---

	Gebäck Type 1050			Gebäck Type 2800		
	Gärzeit	Volumen	Porung	Gärzeit	Volumen	Porung
100	66	1060	6/7	60	860	5/6
101	Gebäck gut					
102	45	1120	7/8	---	---	---
103	60	1180	7/8	---	---	---
104	55	1040	7/8	---	---	---
105	50	1150	7	---	---	---
106	60	1290	7/8	---	---	---
107	---	--	-	---	---	---

Duisburg, den 30.11.42  
Labor:

*Boone*

Betriebsammelbericht Nr. 235 Roggen

	<u>Rohmischung</u>		<u>gen.Mischung</u>		
	<u>H.Gew.</u>	<u>Wasser</u>	<u>H.Gew.</u>	<u>Wasser</u>	
100	76.35	15.5	75.05	15.9	Wehrhacht
101	75.8	16.2	76.2	17.6	
102	75.6	15.2	79.6	14.8	Wehrmacht
105	75.55	14.3	76.55	13.9	Wehrmacht
106	75.4	16.0	78.10	17.1	

Mischung

100	50 Inld., 42	50 alte Ernte
101	100 " 42	( 50 getr. )
102	100 "	
105	100 " 42	getr.
106	100 " 42	

Mehl Type 1790

	<u>Wasser</u>	<u>Asche</u>
100	14.3	1.84
101	15.7	1.800
102	13.4	1.782
105	13.7	1.82
106	15.5	1.817

Gebäckt Type 1790

	<u>Geb.Höhe</u>	<u>Porung</u>
	7.2	7/8
	Gebäck gut	
	9.5	8/9
	8.0	9/10

Duisburg, den 30.11.42  
Labor:

*[Handwritten signature]*

*Vertraulich*

	Rohmischung				gen. Mischung			
	H.Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.	H.Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.
100	75.15	16.5	23.5	5+	73.0	17.6	23.2	5
101	78.65	14.8	24.5	8+	75.8	16.0	24.5	9+
102	---	---	---	-	75.35	17.2	26.5	5
103	75.2	15.2	23.4	7	74.8	17.0	23.0	10
104	Fehlanzeige							
105	74.45	17.4	23.4	6	75.25	17.2	23.7	7
106	Fehlanzeige							
107	74.55	17.2	23.7	8.5	74.1	17.8	23.5	10

	Mischung				Asche	Condit.
100	80	Inld.?	20	Inld. Kleber	---	---
101	30	"	38	20 Russengut 50 Türken+Rumänen	1.751	44 43
102	80	"	41	getr. 10 Inld. 38 10 Jugo	---	42 44
103	100	"	41	(92 getr.)	1.852	50 50
105	80	"	41	10 Inld. 38 10 Iran	1.88	45 45
107	45	"	41	40 Franzosen 15 Ungarn	1.83	55 45 45

	Mehl Type 1470			Quellz.	Zucker	Behandlung
	Wasser	Asche	Kleber			
100	16.0	1.59	25.0	6	---	4/3/3.5
101	15.4	1.589	23.0	7+	2.1	2.8/1.4/4.9
102	15.3	1.56	26.0	4	2.8	4/3/-
103	15.6	1.516	24.0	8	---	-/10/3
105	15.8	1.56	23.6	7	2.8	5/3/5
107	15.5	1.59	24.0	11.5	2.28	4/4/4

	Gebäck Type 1470		Porung
	Gärzeit	Volumen	
100	61	980	7
101	30	Gebäck	gut
102	45	980	7
103	40	1020	7/8
105	50	960	6/7
107	33	1000	7/8

Vertraulich

Duisburg, den 8.4.42  
Labor: *B. W. L.*

Betriebsammelbericht Nr. 212 Roggen

	Rohmischung		gen. Mischung		Ganzkorhbl.
	H.Gew.	Wasser	H.Gew.	Wasser	
100	73.5	15.3	75.75	15.0	Wehrmacht
101	Fehlanzeige				---
102	75.6	15.9	75.7	17.3	---
104	74.3	15.0	74.1	14.7	Wehrmacht
105	72.7	17.4	73.9	16.9	---
106	74.9	15.3	78.3	16.2	---

Mischung

100	100	Inld. ( 85 getr. )
102	100	" 41 getr.
104	100	" 41 "
105	100	" 41 (20 getr.)
106	100	" 41 (50 " )

Vertraulich

Mehl Type 1600

	Wasser	Asche
100	14.0	1.68
102	14.5	1.70
104	13.4	1.69
105	15.3	1.68
106	14.4	1.641

Gebäck Type 1600

	Geb.Höhe	Porung
	7.0	7/8
	7	8
	7.5	8
	9	8/9
	9.5	9/10

Duisburg, den 8.4.42  
 Lab or: *[Signature]*

Roggen Ernte 41

<u>H.Gew.</u>	<u>Wasser</u>	<u>Auswuchs</u>	<u>Asche</u>
73.75	17.5		
69.8	19.0	7.0	
71.85	18.5		
70.0	20.0		
65.2	19.3	24.8	
63.4	24.0	29.2	
72.35	17.5		
68.8	19.8		
70.8	18.5	11.6	
69.5	19.6	14.2	
76.4	16.5		
71.85	18.5	13.4	
66.25	20.9	9.2	
71.35	18.0	4.8	
64.5	24.5	12.5	

Durchschnitts-  
asche verschiede-  
ner rheinischer  
Roggen: 1.90%

Weizen Ernte 41

<u>H.Gew.</u>	<u>Wasser</u>	<u>Kleber</u>	<u>Quellz.</u>	<u>Asche</u>	<u>Auswuchs</u>
73.84	18.03	20.8	0		
72.93	18.41	29.0			
69.85	20.0				7.0
74.5	16.6	32.0			
71.05	18.5				11
74.3	17.6	31.0			6
73.0	16.5	28.0			
69.4	22.0				
67.9	23.5				
75.3	19.2	23.0			
73.75	18.54	23.5			
74.3	17.8	24.0	7.5	1.93	
72.15	20.2				
74.15	17.9				5.4
73.05	17.9				4.4
76.25	16.2				
68.85	20.1	25.5	4		



WEIZEN ERNTE 41

<u>H. Gew.</u>	<u>Wasser</u>	<u>Kleber</u>	<u>Quellz.</u>	<u>Zucker</u>	<u>Asche</u>	<u>Auswuchs</u>
79.75	17.99	20.2	0			5.8
67.9	20.8					
74.5	16.6	26.0				6.8
66.0	20.7					
71.15	15.7					
72.8	18.8	27.0				7
70.35	18.3	24.5				
75.0	17.5					
75.85	23.7	22.8	8			
74.85	18.7	29.5	1			
73.55	17.8	19.5	10+			
69.85	22.0	36.5	6			
68.15	22.8	24.0	6	2.1		
70.15	21.5	27.5	8	1.1		
71.35	18.8					3.4
78.2	15.7					2.1
70.85	19.9					5.0

Aschedurchschnitt verschiedener Rhein. Weizen. 1.98% 1/Tr.

ROGGEN ERNTE 41

<u>H. Gew.</u>	<u>Wasser</u>	<u>Auswuchs</u>
71.5	17.7	
71.85	17.2	
71.95	19.1	
65.5	22.2	12.5
68.25	19.2	17.5
70.8	18.5	11.6
72.35	17.2	6.4
71.35	19.2	
76.4	16.5	
72.35	16.5	6.6
71.85	18.5	13.4
69.3	18.7	
73.35	16.9	
71.65	20.4	
70.1	19.7	
73.7	17.7	

Aschedurchschnitt verschiedener Rheinischer Rg. 1.909 % 1/Tr.

Asche von Königsberger Roggen. 1.913% 1/Tr.

Wir bitten alle Mühlen um die möglichst baldige Einsendung von je einem Muster Kleie und Futtermehl mit Angabe der Asche.

Ausserdem bitten wir nochmals darum, dass die Betriebsberichte pünktlich zwei mal in der Woche eingesandt werden.

102	Wz. Falbrm.	4.91%	Asche	75.85	17.3	22.9	6
103	Wz. Kleiegem.	6.46%		78.25	17.2	22.5	9
104	Wz. Silbale	7.54%		76.25	16.9	22.7	6
105				75.2	17.2	22.0	7
107				75.9	17.3	21.0	10

Mischung

						Asche	Condit.
102	25 Inld.40 (5getr.)	10 Karachi	10 Jugo			1.839	44 43
		35 Franzosen	20 Ungarn				
103	66 Inld.40	7 Inld.38	8 Rum.	19 Ausld.		1.808	50 50
104	70 "	40 Rum.	10 Franzosen (5getr.)			---	48 48
105	60 "	40 30 Inld.38	10 Jugo			1.86	45 45
107	26 "	40 15 "	39 24.5 Franzosen			1.83	50 45 45
		10 Jugo	10 Litauer	11.5 Danziger			

Mehl Type 812

	Wasser	Asche	Kleber	Quellz.	Zucker	Behandlung
101	16.66	0.855	23.5	7	1.7	4/3/-
102	16.3	0.896	20.5	10	1.5	2.8/1.4/4.9
103	15.8	0.883	23.5	10	---	5/10/5.2
104	15.7	0.880	23.5	8	1.5	3/3/3.5
105	15.8	0.88	20.8	7	1.6	3/3/4
107	16.0	0.844	23.5	9.5	1.45	4/4/4

Gebäck Type 812

	Gärzeit	Volumen	Porung
101	50	1300	7/8
102	40	1270	7
103	60	1390	7
104	50	1160	7
105	60	1200	6/7
107	68	1270	6/7

Vertraulich

Duisburg, den 7.1.41.  
Labor: *B. B.*

	Rohmischung				gen. Mischung			
	H.Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.	H.Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.
100	Fehlanzeige							
101	78.77	15.85	24.5	6	76.4	17.65	24.5	6
102	78.65	15.6	23.0	8	75.85	17.3	22.0	8+
103	78.75	16.2	23.0	6	78.25	17.2	22.5	9
104	77.15	16.4	22.5	4	76.25	16.9	22.7	6
105	77.1	16.3	22.2	6	75.2	17.2	22.0	7
106	Bericht fehlt							
107	78.1	14.4	24.5	11.5	75.9	17.3	21.0	10

<u>Mischung</u>						<u>Asche</u>	<u>Condit.</u>
104 60	Inld.40	10 Jugo	10 Bulgaren	20 Barusso		---	40 40
102 25	Inld.40 (5getr.)	10 Karachi	10 Jugo			1.839	44 43
		35 Franzosen	20 Ungarn				
103 66	Inld.40	7 Inld.38	8 Rum.	19 Ausld.		1.808	50 50
104 70	"	40 20 Rum.	10 Franzosen (5getr.)			---	48 48
105 60	"	40 30 Inld.38	10 Jugo			1.86	45 45
107 26	"	40 15	39 24.5 Franzosen			1.83	50 45 45
		10 Jugo	10 Litauer	11.5 Danziger			

	Mehl Type 812					
	Wasser	Asche	Kleber	Quellz.	Zucker	Behandlung
101	16.66	0.855	23.5	7	1.7	4/3/-
102	16.3	0.896	20.5	10	1.5	2.8/1.4/4.9
103	15.8	0.883	23.5	10	---	5/10/5.2
104	15.7	0.880	23.5	8	1.5	3/3/3.5
105	15.8	0.88	20.8	7	1.6	3/3/4
107	16.0	0.844	23.5	9.5	1.45	4/4/4

	Gebäck Type 812		
	Gärzeit	Volumen	Porung
101	50	1300	7/8
102	40	1270	7
103	60	1390	7
104	50	1160	7
105	60	1200	6/7
107	68	1270	6/7

Vertraulich

Duisburg, den 7.1.41.  
Labor: *BSI*

Wir bitten alle Mühlen um die möglichst baldige Einsendung  
von je einem Muster Kleie und Futtermehl mit Angabe der Asche.

Ausserdem bitten wir nochmals darum, dass die Betriebsberichte  
pünktlich zwei mal in der Woche eingesandt werden.

Wz. Falzm : 4.91% Asche

Wz. Kleiegem : 6.46%

Wz. Schale : 7.54%

In Folge der neuen Bewertungsmethode der Bestimmung für den Zucker-  
 gehalt werden von einzelnen Betrieben die Zuckerwerte nach der neu-  
 en Methode angegeben. Dieselben sind wesentlich höher und es em-  
 pfiehlt sich daher, die bisherigen alten Werte noch so lange mit an-  
 zugeben, bis sich alle Mühlen auf die neue Methode umgestellt ha-  
 ben.

Duisburg, den 16.10.40  
 Labor:

	Mischung						Asche	Gehalt
100	75.55 Inld.	40	5.7 Inld.	39	9.37 Plata	1.97	58 50 57	
101	52 Inld.	40	30 Jugo	18 Ungarn		1.80	54 54	
102	85 " 40	20 Inld.	40	getr. 20 Inld.	39	1.803	44 43	
103	93 " 40	7 Jugo				1.80	50 50	
104	80 " 40	20 Ungarn				--	50 50	
105	61 " 40	20 Inld.	38	10 Barusso	9 Austral	1.77	45 45	
106	70 " 40	30 Inld.	39			1.867	42	
107	85 " 40	10 " 38		5 Rumänen		1.90	50 50 40	

Mehl Type 812

	Wasser	Asche	Kleber	Quellz.	Zucker	Behandlung
100	15.6	0.83	25.0	13	---	2.5/2.5/4
101	15.8	0.885	23.5	8	0.6	4/3
102	15.4	0.876	25.5	4	0.7	2.8/1.4/4.9
103	15.4	0.870	23.0	10	---	5/6/5.2
104	15.9	0.850	27.0	9	0.75	3/4/3.5
105	15.6	0.86	22.3	7	---	3/3/4
106	15.3	0.837	26.7	7+	---	4/2/2
107	15.8	0.843	24.6	4.5	0.61	4/4/4

Gebäck Type 812

	Gärzeit	Volumen	Porung
100	65	1260	7
101	50	1300	7
102	40	1310	7
103	60	1380	7/8
104	53	1260	7/8
105	60	1280	6/7
106	60	1320	7/8
107	63	1200	6/7

Vertraulich

Duisburg, den 16.10.40  
 Labor:

In Folge der neuen Bewertungsmethode der Bestimmung für den Zucker-  
gehalt werden von einzelnen Betrieben die Zuckerwerte nach der neu-  
en Methode angegeben. Dieselben sind wesentlich höher und es em-  
pfeht sich daher, die bisherigen alten Werte noch so lange mit an-  
zugeben, bis sich alle Mühlen auf die neue Methode umgestellt ha-  
ben.

Duisburg, den 16.10.40  
Labor:



Betriebsammelbericht Nr. 151 Weizen

	Rohmischung				gen. Mischung			
	H.Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.	H.Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.
100	76.4	16.8	23.7	6	75.2	16.8	22.5	8
101	78.75	15.0	23.5	7	77.1	17.55	24.0	7
102	78.7	16.3	25.0	6+	77.53	17.0	24.5	4
103	78.9	16.1	24.0	6	78.1	17.2	23.0	6+
104	77.8	16.0	25.8	4	75.4	17.0	26.0	6
105	77.45	15.5	23.3	6	75.6	17.1	23.1	6
106	77.85	16.5	20.0	6	76.95	16.8	21.1	7
107	77.0	17.3	25.3	3.5	76.8	17.6	24.8	3.5

	<u>Mischung</u>					<u>Asche</u>	<u>Condit.</u>
100	75.55 Inld.	40	5.7 Inld.	39	9.37 Plata	1.97	58 50 57
			9.38 Ungarhart				
101	52 Inld.	40	30 Jugo	18 Ungarn		1.80	34 34
102	60 " 40	20	Inld. 40	getr. 20 Inld. 39	getr.	1.803	44 43
103	93 " 40	7	Jugo			1.80	50 50
104	80 " 40	20	Ungarn			--	50 50
105	61 " 40	20	Inld. 38	10 Barusso 9 Austral		1.77	45 45
106	70 " 40	30	Inld. 39			1.867	42
107	85 " 40	10	" 38	5 Rumänen		1.90	50 50 40

<u>Mehl Type 812</u>						
	<u>Wasser</u>	<u>Asche</u>	<u>Kleber</u>	<u>Quellz.</u>	<u>Zucker</u>	<u>Behandlung</u>
100	15.6	0.83	25.0	13	---	2.5/2.5/4
101	15.8	0.885	23.5	8	0.6	4/3
102	15.4	0.876	25.5	4	0.7	2.8/1.4/4.9
103	15.4	0.870	23.0	10	---	5/6/5.2
104	15.9	0.850	27.0	9	0.75	3/4/3.5
105	15.6	0.86	22.3	7	---	3/3/4
106	15.3	0.837	26.7	7+	---	4/2/2
107	15.8	0.843	24.6	4.5	0.61	4/4/4

<u>Gebäck Type 812</u>			
	<u>Gärzeit</u>	<u>Volumen</u>	<u>Porung</u>
100	65	1260	7
101	50	1300	7
102	40	1310	7
103	60	1380	7/8
104	53	1260	7/8
105	60	1280	6/7
106	60	1320	7/8
107	63	1200	6/7

*Vertraulich*

Duisburg, den 16.10.40  
Labor: *B.M.K.*

*ka*

An den  
Vorstand  
der Osthafenmühlen A.G.,  
B e r l i n 0 17

Betrifft: Ausbeute

Die für den Monat September 1940 vorgenommene wert-  
mässige Ausrechnung der erzielten Ausbeuten in Weizen und Roggen  
brachte folgendes Ergebnis :

a) Weizen

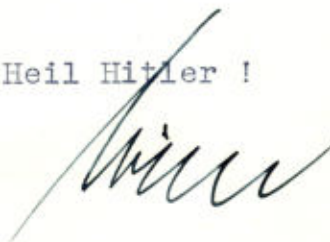
Mühle Nr.	1	27.25
" "	2	27.08
" "	3	27.03
" "	4	27.25
" "	5	26.62
" "	6	26.54 !!
" "	7	26.97
" "	8	27.16

b) Roggen

Mühle Nr.	1	21.74
" "	2	21.19
" "	3	21.04
" "	4	21.34
" "	5	20.83
" "	6	20.52 !!!

In obiger Aufstellung sind Sie bei Weizen und Roggen  
unter Nr. 6 aufgeführt.-

Heil Hitler !





Betriebsammelbericht Nr. 142 Weizen

	Rohmischung				gen. Mischung			
	H.Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.	H.Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.
100	Fehlanzeige							
101	76.7	14.8	23.5	7	78.9	17.2	24.0	6
102	78.9	14.9	22.0	6	77.0	16.0	25.0	8
103	79.9	14.8	23.5	6	78.8	16.8	22.8	8
104	80.0	14.6	24.0	7	76.5	16.5	23.0	9
105	78.6	13.8	21.8	8	76.1	17.0	22.0	9
106	77.25	15.4	20.4	8+	77.0	16.6	21.3	9
107	80.5	13.6	21.0	7	76.8	17.3	21.5	10.5

Mischung					Asche	Condit.
101	90	Inld.	5 Rumänen	5 Bulgaren	1.70	34 34
102	10	"	39 65 Inld.	39 getr. 5 Rum. 20 Rosafé	1.862	44 43
103	30	"	39 21 Jugo	30 Rumänen 19 Kleb.Wz.	1.800	50 50
104	30	"	60 Slowaken	10 Rumänen	1.895	43 43
105	15	"	39 65 Inld.	38 10 Slovak. 10 Bulg.	1.86	45 45
106	100	"			1.792	42
107	65	"	10 Hindi 6 Spanier	8 Ungarn	--	45 45
			6 Manitoba	5 Hardwinter		

Mehl Type 812						
	Wasser	Asche	Kleber	Quellz.	Zucker	Behandlung
101	15.4	0.863	24.0	6	0.6	5/3/-
102	14.8	0.885	26.5	10	0.63	2.8/1.4/4.9
103	15.2	0.849	23.2	12	--	4/6/5.2
104	15.5	0.848	24.4	12	0.85	3/3/3.5
105	15.1	0.860	21.5	9	0.64	2.5/2.5/3.5
106	15.0	0.831	25.6	10	--	2/4/2
107	15.5	0.833	23.0	9	0.68	3/4/4

Gebäck Type 812			
	Gärzeit	Volumen	Porung
101	50	1360	7/8
102	40	1400	7/8
103	60	1440	7/8
104	--	--	-
105	62	1300	7
106	65	1340	7/8
107	60	1220	6/7

**Vertraulich**

Die ersten, aus der hiesigen Gegend angelieferten, Weizenmuster der Ernte 1940 ergaben folgende Werte:

H.Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.	Testz.	Asche	Besatz
78.9	15.7	20.5	1	--	1.829	----
78.55	13.8	20.7	1+	19	1.613	----
80.55	16.3	22.5	1+	18	1.784	----
81.1	13.7	23.5	2+	23	1.648	----
80.0	15.5	21.5	0	16	1.683	----
80.0	16.4	22.0	4+	18	1.779	----
79.35	16.0					
76.7	16.8					

Die Kleber waren durchweg qualitativ als gut zu bezeichnen. Die niederen Quellzahlen sind darauf zurückzuführen, dass der Weizen noch nicht abgelagert ist.

Duisburg, den 16.8.40  
Labor: *Biel*

Betriebsammelbericht Nr. 142 Roggen

	<u>Rohtmischung</u>		<u>gen. Mischung</u>		<u>Ganzkornbl.</u>
	<u>H. Gew.</u>	<u>Wasser</u>	<u>H. Gew.</u>	<u>Wasser</u>	
100	76.5	15.4	74.95	16.2	100 gr.
"	75.4	16.1	75.6	15.8	--
101	77.1	16.8	76.82	16.77	90 "
102	75.2	14.8	75.5	16.7	120 "
105	75.6	13.9	77.1	16.4	-- Wehrmacht
106	77.1	14.3	79.05	14.1	-- Wehrmacht

Mischung

100	55 Rg.	40	13 Rg.	39	32 Rg.	38
100	58 "	40	7 "	39	35 "	38
101	70 "	40	30 "	39		
102	12.5"	40	37.5"	39	50 Rg.	getr.
105	30 "	39	70 "	38		
106	-----					

	<u>Mehl Type 997</u>		<u>Mehl Type 1150</u>	
	<u>Wasser</u>	<u>Asche</u>	<u>Wasser</u>	<u>Asche</u>
100	14.7	1.03		
"			13.8	1.19
101	15.0	1.055		
102	14.1	1.035		
105			13.8	1.21
106			13.6	1.196

	<u>Gebäck Type 997</u>		<u>Gebäck Type 1150</u>	
	<u>Geb. Höhe</u>	<u>Porg.</u>	<u>Geb. Höhe</u>	<u>Porg.</u>
100	8.0	7		
"			7.5	8
101	8.5	9		
102	8	8		
105			9.5	8/9
106			8.4	8/9

Aus der hiesigen Gegend angelieferte Roggen der Ernte 1940 ergaben folgende Werte:

<u>H. Gew.</u>	<u>Wasser</u>
73.25	16.3
73.05	14.1
76.0	14.8
74.35	13.3
74.45	14.8
72.25	12.9
72.7	17.8
73.25	18.1
72.8	17.4

Duisburg, den 16.8.40  
Labor: *Bidl*

*Vertraulich*

Betriebsammelbericht Nr. 135 Weizen

	Rohmischung				gen. Mischung			
	H.Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.	H.Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.
100	76.3	16.2	21.9	8	76.1	16.7	21.2	9
101	79.35	15.2	23.0	4	77.57	17.05	25.5	4
102	78.35	15.9	24.0	5	75.45	16.9	23.5	5
103	79.0	15.3	23.4	8	78.25	17.2	23.8	8
104	77.0	16.3	25.0	4	76.0	16.7	25.0	7
105	77.7	16.2	23.2	7	75.45	16.9	23.0	8
106	77.8	16.4	21.5	6	77.25	17.0	22.4	6+
107	79.2	13.9	23.6	10	75.0	17.8	22.5	10.5

<u>Mischung</u>		<u>Asche</u>	<u>Condit.</u>
100	100 Inld.39	---	53 43 42
101	100 "	1.78	44 44
102	70 Inld.39 30 Inld.39 getr.	---	43 44
103	40 " 39 16 Inld.38 16 Rumänen 10 Austral 4 Manitoba 6 Hardwinter 8 Jugo	1.824	50 50
104	100 Inld. (20 Ernte 38)	---	43 43
105	100 " 39	1.79	44 44
106	100 " 39	1.827	42
107	63 " 4 Hindi 3 Rumänen 4 Karachi 6 Jugo 9 Ungarn 7 Hardwinter 4 Manitoba	---	45 40 45

	Mehl Type 812		Kleber	Quellz.	Zucker	Behandlung
	Wasser	Asche				
100	15.1	0.815	24.8	11	---	2/2/4
101	15.0	0.885	25	5	0.6	5/3/-
102	15.2	0.849	24.5	6	0.70	2.8/1.4/4.9
103	15.3	0.826	23.0	10	---	4/6.2/5.2
104	15.5	0.840	25.4	11	0.70	3/3/3.5
105	15.0	0.85	23.4	9	0.60	2.5/2.5/3.5
106	15.1	0.849	25.7	7	0.70	2/4/2
107	15.8	0.810	23.5	11	0.70	3/4/4

	Gebäck Type 812		
	Gärzeit	Volumen	Porung
100	65	1300	6/7
101	45	1200	7
102	40	1480	7
103	60	1400	8
104	---	---	---
105	58	1280	7
106	65	1240	8
107	60	1200	6/7

*Vertraulich*

Duisburg, den 18.6.40  
Labor: *Bme*

Betriebsammelbericht Nr. 135 Roggen

	Rohmischung		gen. Mischung		Ganzkornbl.
	H.Gew.	Wasser	H.Gew.	Wasser	
100	75.8	16.3	74.5	16.6	100 gr.
101	76.65	14.7	76.45	17.2	90 "
102	75.6	15.2	76.45	16.0	80 "
105	74.1	15.9	75.6	16.3	100 "
105	74.5	14.6 Wehrmacht	75.8	15.3	--
106	75.15	15.5	76.9	16.7	150 "
106	76.45	14.2 Wehrmacht	78.2	14.0	--

Mischung

100	100	Inld.	39		
101	100	"	39		
102	50	"	39	25 Inld.	39 getr. 25 Inld. alt.
105	50	"	39	50 Inld.	38
"	50	"	39	50 "	38
106	50	"	39	50 "	38
"	100	"	38		

Mehl Type 997

	Wasser	Asche
100	15.0	1.03
101	14.5	1.03
102	14.0	1.033
105	14.4	1.03
"		
106	14.7	1.017
"		

Mehl Type 1150

	Wasser	Asche
	13.8	1.27
	13.5	1.193

Vertraulich

Gebäck Type 997

	Geb.Höhe	Porg.
100	8.8	8
101	7.3	8
102	7.8	8
105	10	8
"		
106	8.7	8
"		

Gebäck Type 1150

	Geb.Höhe	Porg.
	8.5	8/9
	8.2	8/9

Mengkorn

	Rohmischung		gen. Mischung		Ganzkornbl.
	H.Gew.	Wasser	H.Gew.	Wasser	
101	76.8	14.46	74.27	17.45	---
"	77.65	14.73	76.02	17.1	---
106	76.25	13.8	77.2	16.2	150 gr.

Mehl Type 950

	Wasser	Asche
101	15.47	1.027
"	14.75	0.980
106	14.6	0.978

Gebäck Type 950

	Geb.Höhe	Porg.
	8	9
	8.4	8
	9.2	9

Mühle 106 Eine Behandlung mit 150 gr. G.K. halten wir bei einem Anteil von 30% Weizen in der Mischung als viel zu hoch, da G.K. in so grossen Mengen angewandt sehr schädigend, insbesondere auf eine Hefeführung wirkt.

Duisburg, den 18.6.40  
Labor: *BWL*

Betr. Hektolitergewicht.

Auf Ihre diesbezügliche Anfrage vom 8. März d. J. haben wir uns mit den in unseren Berichten auffallenden Hektolitergewichtsdifferenzen zwischen Roh-Mischung und vor dem 1. Schrot noch einmal näher befasst. Die Differenz ist einfach darin zu suchen, dass wir unmittelbar vor der Vermahlung, also vor dem 1. Stuhl das Getreide nochmals nachnetzen. Das Hektolitergewicht ist bis vor kurzem nach dieser letzten Netzung festgestellt worden. Wir erhalten jetzt das Hektolitergewicht nach dem Abstehen, also bevor der Weizen unmittelbar vor dem 1. Schrot noch eine Nachnetzung erhält, und sind nunmehr die Gewichts-differenzen auch den anderen Mühlen gegenüber ganz normal. Die Ursache ist hiermit unseres Erachtens aufgeklärt und dürfte somit als erledigt anzusehen sein.

Berlin, 13. April 1940.

O s t h a f e n m ü h l e n  
Aktiengesellschaft



Mühle 100

Betrifft: Ihr H.Gew.

Wir haben vor einigen Wochen mit Ihnen wegen des H.Gew. der Roh- und genetzten Mischung geschrieben. Inzwischen hat auch die Mühle 104 dieserhalb angefragt, weil es ihr unerklärlich wäre, warum Ihre H.Gew. solche Unterschiede aufweisen. Es wäre im Konzerninteresse wünschenswert, wenn wir uns über diese Erscheinung, selbstverständlich nach Ausschaltung aller in Frage kommenden Fehler, auseinandersetzen würden.

Freundschaftlich

i.A. *H.Bipl.*

Betriebssammelbericht Nr. 122 Weizen

	<u>Rohmischung</u>				<u>gen. Mischung</u>			
	<u>H.Gew.</u>	<u>Wasser</u>	<u>Kleber</u>	<u>Quellz.</u>	<u>H.Gew.</u>	<u>Wasser</u>	<u>Kleber</u>	<u>Quellz.</u>
100	78.35	15.8	21.0	6+	73.85	17.3	22.5	---
101	78.04	16.0	23.5	5	78.5	17.7	23.5	6
102	78.9	14.3	22.5	5+	76.8	16.8	23.5	7
103	80.25	16.4	22.5	4	79.45	17.2	22.0	8
104	77.8	16.5	26.5	3	77.2	16.7	27.0	4
105	77.0	16.2	23.5	9	75.9	16.6	24.0	11
106	77.7	14.7	23.7	7	78.25	16.5	24.3	8
107	78.15	16.0	23.5	12	76.8	17.4	22.5	15.5

<u>Mischung</u>						<u>Asche</u>	<u>Condit.</u>
100	70 Inld.	10 Weiss Wz.	10 Schweden	10 Jugo		---	---
101	81 Inld.	19 Austral				1.73	47 47
102	60 Inld.	getr. 38	15 Inld. 39	5 Rum.	10 Hardw.	10 Bar.	1.748 47 46
103	100 Inld.	39				1.782	50 57
104	95 Inld.	5 Jugo				---	45 45
105	82 Inld.	18 Necochea				1.73---	45 45
106	80 Inld.	20 Manitoba				1.82	42
107	100 Inld.					---	45 45 45

	<u>Mehl Type 630</u>					<u>Mehl Type 812</u>		
	<u>Zahlen in der Reihenfolge:</u>	<u>Wasser</u>	<u>Asche</u>	<u>Kleber</u>	<u>Quellz.</u>	<u>Zuck.</u>	<u>Beh.</u>	
100	15.7	0.657	22.5	--	2/2/4			
101	16.0	0.65	22.5	6	0.62	4/3		
102	15.9	0.668	23.0	8	0.70	2.8/1.4/4.9		
103			15.2	0.809	21.2	6	4/9/-	
104	15.9	0.666	27.0	6	0.70	2/3/3		
105	15.6	0.68	22.8	12	0.62	2.5/2.5/3.5		
106	15.8	0.651	28.0	10	0.9	2/4/2		
107	16.2	0.670	22.6	14	1.62	4/4/3.5		

	<u>Gebäck Type 630</u>		<u>Gebäck Type 812</u>	
	<u>Volumen</u>	<u>Porung</u>	<u>Volumen</u>	<u>Porung</u>
100	1480	7		
101	1360	8		
102	1500	7/8		
103			1200	7
104	--	--		
105	1330	7/8		
106	1290	7/8		
107	--	--		

**Vertraulich**

Duisburg, den 8.3.40  
Labor: *Ami.*



Betriebssammelbericht Mr. 122 Weggen

	Rehmischung		gen. Mischung		Ganzkornbl.
	H.Gew.	Wasser	H.Gew.	Wasser	
100	76.45	15.6	76.06	16.5	100 gr.
"	76.25	15.6	76.45	17.6	" "
101	75.7	17.2	76.35	17.6	90 "
102	76.25	16.1	77.3	16.6	80 "
"	75.1	16.7	77.1	17.3	" "
105	76.7	15.8	77.3	16.2	100 "
"	74.95	16.9	76.45	16.4	" "
106	74.7	16.4	77.0	17.1	150 "

Mischung

100	50	Rg. 38	50	Rg. 39
"				
101	100	Inld. Rg.		
102	80	Rg. 39	20	Rg. 38
"	100	Rg. 39		
105	100	Rg. 39		
"	100	Rg. 39		
106				

Vertraulich

	Mehl Type 700		Mehl Type 815		Mehl Type 997	
	Wasser	Asche	Wasser	Asche	Wasser	Asche
100			15.7	0.84		
"					15.5	1.05
101			15.8	0.842		
102	15.5	0.714				
"			15.5	0.846		
105			15.2	0.83		
"					14.8	1.03
106			15.7	0.819		

	Gebäck Type 700		Gebäck Type 815		Gebäck Type 997	
	Geb.Höhe	Porg.	Geb.Höhe	Porg.	Geb.Höhe	Porg.
100			9.3	7		
"					9.0	7/8
101			7.3	8		
102	10.5	7/8				
"			8.5	8		
105			10.0	8		
"					9	8/9
106			8.5	8		

Duisburg, den 8.3.40  
Labor:

*Pisic*

Firma

29. Januar 1940.

Ha/Tr.

Rosiny - Mühlen A.G.,

D u i s b u r g ,

Am Markt 23.

Bei der Übermittlung Ihres Betriebsberichtes Nr. 116 für Roggen und Weizen bemerken Sie, dass Ihnen seit längerer Zeit in unseren Berichten Unstimmigkeiten zwischen der Rohmischung und der Mischung vor dem 1. Schrot auffallen. Sie bitten ferner im Interesse einer Auswertung um Angabe der richtigen Zahlen.

Wir erlauben uns zunächst darauf hinzuweisen, dass wir Ihnen selbstverständlich die von uns ermittelten Zahlen angeben. Unrichtige Zahlen werden Ihnen überhaupt nie unsererseits gemeldet.

Die Unterschiede in der Rohmischung und der Mischung vor dem 1. Schrot sind zugestandenermassen auffallend und es ist uns durchaus verständlich, dass Sie vielleicht diese Angaben bezweifeln. Wir haben aber kein Interesse, Ihnen absichtlich derartig unterschiedliche Zahlen zu melden. Zurückzuführen sind diese Unterschiede darauf, dass besonders bei der Verarbeitung der verschiedenen ausländischen Weizen eine Nachnetzung nach der Vorbereitung erforderlich ist und dass gerade bei der unmittelbar nach der Netzung erfolgten Gewichtsfeststellung diese Unterschiede auftreten. Wir haben jetzt die Wahrnehmung gemacht, dass, wenn man diese nachgnetzten Weizen ca. 3 - 4 Stunden stehen lässt, die Differenz nicht mehr so gross erscheint. Schliesslich wollen Sie aber für Ihre Auswertung ein Zahlenmaterial haben, was auf gewisse Stichproben beruht, wobei allerdings das Hektolitergewicht vor dem 1. Schrot unseres Erachtens völlig unbedeutend ist. Die Schwankungen sind eben, wie anfangs schon ausgeführt, auf die nachträgliche Netzung zurückzuführen. In Anbetracht der starken Frostperiode haben wir bei der Mülerei grossen Wert darauf gelegt, die Schalen des Mahlgetreides so zäh zu halten, dass sie nicht auf den ersten Schroten sofort zerspringen.

In Ihrem Sammelbericht 116 Roggen bezweifeln Sie hinter dem Hektolitergewicht der Rohmischung durch 4 Fragezeichen auch das von uns angegebene Hektolitergewicht. Hierzu bemerken wir, dass wir teilweise vorjährigen Roggen mit derartigen Hektolitergewichten verarbeitet haben, dass wir gerade aber auch heute eine Partie märkischen Roggen hereinbekommen haben, wovon wir Ihnen ein Muster übermitteln. Der Roggen hat ein abgerechnetes Hektolitergewicht von 78,4 kg. Eine recht stattliche Zahl, aber auch eine sehr schöne Ware.

Auf alle Fälle wollen Sie sich aber darauf verlassen,  
dass wir Ihnen die Angaben machen, die den Tatsachen entsprechen  
und wir nehmen an, dass Sie auf Grund vorstehender Ausführungen  
Ihre Bedenken zurückstellen.

Heil Hitler  
O s t h a f e n m ü h l e n  
Aktiengesellschaft

Mühle 100

29/1.40  
ka

In Ihren Betriebsberichten sind schon seit längerer Zeit, besonders aber in den Berichten Nr. Wz. u. Rg. 252 und Wz. 253, Unstimmigkeiten zwischen der Rohmischung und der Mischung vor dem ersten Schrot festzustellen. Wir bitten Sie, im Interesse einer Auswertung in Zukunft die richtigen Zahlen anzugeben.

	Rohmischung				gen. Mischung			
	H.Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.	H.Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.
100	76.5	15.4	21.5	6	73.65	16.2	21.2	5+
101	77.45	16.4	21.5	5	77.35	17.5	21.0	6
102	79.45	15.7	23.5	5	76.7	16.7	24.5	7+
103	79.9	15.4	22.5	7	77.45	16.9	23.0	10
104	78.0	15.8	26.6	8	77.2	17.2	27.0	8
105	78.6	14.5	22.5	9	76.55	16.7	23.0	10
"	78.8	15.0	21.0	9	76.1	16.6	22.0	10
106	--	--	--	--	78.7	16.5	21.8	8
"	--	--	--	--	78.35	16.3	22.1	8
107	78.4	16.4	24.5	4.5	77.0	17.4	23.6	9

	Mischung			Asche	Condit.		
	Inld.	Wasser	Quellz.		Asche	Condit.	Condit.
100	100	Inld.	39	--	50	49	49
101	100	"	39	1.82	48	48	
102	80	"	39	1.755	47	46	
103	100	"	39	1.802	50	50	
104	100	"	39	--	45	45	
105	71	"	39	1.78	44	44	
"	90	"	39	1.76	44	44	
106	100	"	39	--	42		
"	---	"	---	1.832	42		
107	100	"	39	--	50	45	45

Vertraulich

	Mehl Type 630				Mehl Type 812					
	Zahlen in der Reihenfolge:	Wasser	Asche	Kleber	Quellz.	Zucker	Zucker	Zucker		
100	15.4	0.65	20.8	8	---	3.5/3.5/4.8				
101					15.6	0.845	20.0	7	0.6	4/3/-
102					15.4	0.822	24.0	7	-	2.8/1.4/4.9
103	15.5	0.662	22.0	8	---	4.3/6.8/5.3				
103					15.2	0.830	21.5	8	---	4/6.3/5.2
104					15.6	0.857	27.0	6	0.68	3/3/3
105	15.5	0.67	21.5	10	0.62	2.5/2.5/3.5				
105					15.4	0.86	21.5	10	0.7	2.5/2.5/3.5
106	15.5	0.655	22.9	10	0.72	3/4/2				
106					15.5	0.824	23.4	9	0.7	3/4/2
107	16.0	0.695	24.0	8.5	0.64	4/4/3.5				

	Gebäck Type 630			Gebäck Type 812		
	Gärzeit	Volumen	Porung	Gärzeit	Volumen	Porung
100	66	1420	5			
101				45	1140	7/8
102				40	1440	7
103	58	1100	8	60	1020	8
104				50	1040	7
105	60	1300	7			
"				60	1200	7
106	50	1280	7/8			
"				55	1180	8
107	60	1100	7			

In Bericht Nr. 232 geben Sie ein H.Gew. der Rohmischung von 71.45 an. Wir nehmen an, dass diese Zahl auf einem Irrtum beruht.

Duisburg, den 3.11.39.  
Labor: *[Signature]*

Betriebsammelbericht Nr. 113 Roggen.

	<u>Rohmischung</u>		<u>gen. Mischung</u>		<u>Ganzkornbl.</u>
	<u>H.Gew.</u>	<u>Wasser</u>	<u>H.Gew.</u>	<u>Wasser</u>	
100	77.1	14.3	75.6	16.4	120 gr.
101	75.7	16.86	76.75	17.2	90.gr.
"	76.25	17.1	75.95	17.32	" "
102	74.5	15.7	76.45	16.60	80 "
"	75.4	15.7	75.8	16.6	80 "
105	74.95	16.2	73.85	16.8	130 "
"	76.7	15.3	75.4	16.5	" "
106	73.0	15.9	75.45	17.0	150 "

<u>Mischung</u>					
100	50 Rg.	39	35 Rg.	38	10 Plata 5 Türken -
101	100 Inld.	39			
"	100 "				
102	60 Rg.	39	40 Rg.	38	
"	60 "	"	40 "	"	
105	100 "	"	"	"	
"	50 "	"	50 "	"	
106	50 "	"	50 "	"	

	<u>Mehl Type 700</u>		<u>Mehl Type 815</u>		<u>Mehl Type 997</u>	
	<u>Wasser</u>	<u>Asche</u>	<u>Wasser</u>	<u>Asche</u>	<u>Wasser</u>	<u>Asche</u>
100			15.2	0.835		
101			15.12	0.84		
"					15.37	1.045
102	15.0	0.729				
"			15.0	0.846		
105			15.0	0.83		
"					14.9	1.03
106	15.0	0.735				

	<u>Gebäck Type 700</u>		<u>Gebäck Type 815</u>		<u>Gebäck Type 997</u>	
	<u>Geb.Höhe</u>	<u>Porung</u>	<u>Geb.Höhe</u>	<u>Porung</u>	<u>Geb.Höhe</u>	<u>Porung</u>
100			7.6	8/9		
101			7.5	9		
"					7.1	9
102	10	8				
"			9	8		
105			9.5	8/9		
"					9.5	9
106	9	9				

Duisburg  
Labor: *Bux*

Duisburg, den 2.8.39.

An die Direktionen der  
Konzernmühlen der D.M.V.

ka

Das Roggenmehl Type 700 zur Beimischung zum Weizenmehl wird zweckmässig aus gelblichem Roggen und Altroggensorten hergestellt. Es wäre unlogisch und würde zu einer Verschlechterung der Weizenmehlfarbe führen, wenn man die neue Ware mit dem blaugrünen Unterton dem Weizenmehl beigegeben würde. Ausserdem wird es sich empfehlen dieses Beimischroggenmehl wohl mit G.K.P. zu bleichen, aber nicht mehr als 50-70 gr. G.K. zu 100 kg. Roggen zu verwenden. Das Roggenmehl ist ausserdem schon bei der Herstellung in der gewünschten Dosierung mit Bromat und Persulfat zu behandeln weil man dann die Gewähr hat, dass die Vermischung gleichmässig vor sich geht. Die Malzzugabe zur Weizenvermahlung muss bei der Type 630 zum mindesten stark reduziert werden, wenn nicht ganz gehen gelassen. Es sind in jedem Betrieb Versuche in dieser Richtung anzustellen.

Freundschaftlich  
Rosiny-Mühlen A.G/  
Duisburg  
Labor:



Betr: Kartoffelstärkemehl:

Es sind verschiedentlich Klagen in der Backfähigkeit aufgetreten, trotzdem die Weizenmischung und die Vermahlung derselben vollkommen in Ordnung waren. Als einziger Anlass zu diesen Fehlern, die sich in schlechtem, ungleichem Trieb und einer Neigung zum Schlappwerden äußern, konnte nur ein Stoff wirken, der auf die Gärung der Hefe nachteilig wirkt. Der Fehler war immer nur dann festzustellen, wenn Kartoffelstärkemehl in der vorgeschriebenen Menge zugesetzt wurde. Die Untersuchung ergab, dass das Kartoffelstärkemehl verschiedenen starken Mengen schwefliger Säure enthalten kann, herrührend von einer Sulfitbehandlung des Kartoffelstärkemehles. Da Kartoffelmehl in den verschiedensten Betrieben erzeugt wird, ist eine einheitliche Behandlung desselben nie gewährleistet. Es ist daher durchaus mit einer verschieden starken schwefligen Säure Restmenge zu rechnen. Die Säure ist ein starkes Hefegift, so dass sich die beobachteten Fehler erklären lassen.

Es ist deshalb zu empfehlen, das angelieferte Kartoffelstärkemehl immer auf schweflige Säure zu untersuchen und gegebenenfalls vom Hersteller zu verlangen, dass sulfitfreies Stärkemehl angeliefert wird.

Duisburg, d.3.7.39.

*Witzsch*



Betriebssammelbericht Nr. 100 Weizen

	Rohmischung				gen. Mischung			
	H. Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.	H. Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.
100	78.35	15.3	18.8	7	78.15	17.1	18.0	8
101	76.1	16.4	20.5	7	76.8	17.2	21.0	8
102	78.9	14.5	24.0	10	76.55	16.0	23.0	12
103	78.0	16.9	19.7	7	78.3	17.0	19.3	9
104	77.0	16.0	23.0	8	76.8	16.75	23.4	10
105	78.15	15.8	22.5	8	76.8	17.1	22.8	9
106	78.8	15.8	25.3	9	78.35	16.7	24.8	9-
107	78.2	15.9	25.5	10	76.35	16.75	26.5	11

	Mischung	Asche		Condit		
100	95 Inld. 5 Schweden	1.86	50	50	48	
101	-----	1.84	50	50		
102	100 Inld.	1.804	47	46		
103	100 "	1.867	50	50		
104	100 "	---	45	45		
105	-----	1.78	44	42		
106	100 Inld. ( 20% Kleberwz. )	1.775	42			
107	80 " 20 Hardwinter	---	50	45		

	Mehl Type 812				Zucker	Behandlg.
	Wasser	Asche	Kleber	Quellz		
100	15.2	0.80	20.0	7	0.59	2/10/3.3
101	15.9	0.853	21.0	8	0.62	3/3/-
102	15.3	0.788	22.0	8	---	2/1.4/4.9
103	15.8	0.830	20.2	7	---	3/3.5/4
104	15.5	0.827	23.5	12	0.72	3/3/3.5
105	15.5	0.81	22.5	8	0.64	2.5/2.5/3.5
106	15.4	0.808	25.4	8	0.78	5/-/2
107	15.8	0.795	26.5	12	0.79	4/4/3.5

	Gebäck Type 812		
	Gärzeit	Volumen	Porung
100	67	1160	5/6
101	45	1280	7
102	40	1200	7/8
103	55	1100	8
104	55	1160	7
105	60	1200	7
106	60	1300	7/8
107	58	1200	8/9

**Vertraulich**

Luisburg, den 26.5.39.  
Labor: *Pure*

*Kh*

Leider mussten wir in der letzten Zeit feststellen, dass ein Teil der Betriebsberichte sehr unglaubwürdig ausgefüllt wurden.

Einzelne Beispiele:

- 101 hat in der Rohmischung ein N.Gew. von 74.35 und einen Wassergehalt von 16.25%. Trotz dieser anscheinend verhältnismäßig schwachen Mischung, und der höchsten Ausmahlung (er Konzern-Mühlen, Asche 0.865%, wird ein Gebäck mit einem Volumen von 1240 erbacken. Der Zuckergehalt des Mehles liegt, trotz der Zugabe von 0.6% Salz, mit 0.62% abnorm niedrig.
- 103 Ein Wassergehalt von 16.4% im Mehl scheint uns, ganz besonders in dieser Jahreszeit, reichlich hoch.
- 107 Das erbackene Volumen von 1400 scheint auch für süddeutsche Backart reichlich hoch zu sein. Für die Betriebsbericht-Backversuche soll grundsätzlich mit einer Teigausbeute von 160 gearbeitet werden.

Betriebsammelbericht Nr. 98 Weizen

	Rohmischung				gen. Mischung			
	H.Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.	H.Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.
100	Fehlanzeige							
101	74.35	16.25	21.0	8	73.9	17.6	21.0	12
102	78.45	15.25	24.5	10	77.25	16.25	23.0	12
103	78.6	16.9	19.0	7	77.9	17.7	18.5	8
104	77.0	15.75	23.0	4	77.2	17.0	23.5	6
105	76.8	15.6	25.0	8	75.9	17.1	25.4	10
106	80.0	15.8	24.8	8	78.8	16.6	25.1	8-
107	78.5	16.2	25.0	10	76.0	17.2	26.0	12

	Mischung				Asche	Condit	Malz
	H.Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.			
101	80 Inid.	20	Hardwinter		—	50 50	0.6%
102	80 "	20	"		1.822	47 46	0.5%
103	100 "				1.887	50 50	
104	80 "	20	"		—	38 38	
105	80 "	20	"		1.83	44 44	
106	100 "				1.758	42	0.5%
107	80 "	20	"		—	50 45	

	Mehl Type 812		Kleber	Quellz.	Zucker	Behandlg.
	Wasser	Asche				
101	15.82	0.865	21.0	10	0.62	3/3/-
102	15.0	0.814	24.0	12	0.80	2/1.4/4.9
103	16.4	0.817	19.8	8	—	3/3.5/4
104	15.75	0.800	24.0	14	0.79	3/3/3.5
105	15.3	0.82	24.6	11	0.75	2.5/2.5/3.5
106	15.9	0.795	26.2	10	0.75	5/-/2
107	15.8	0.802	25.5	12	0.76	4/4/3.5

	Gebäck Type 812			
	Teigausb.	Gärzeit	Volumen	Porung
101	160	45	1240	7/8
102	160	40	1200	7/8
103	160	60	1080	8
104	-----			
105	160	60	1250	7
106	160	50	1190	7/8
107	163.1	65	1400	6/7

Vertraulich

Luisburg, den 9.5.39,  
Labor: *Bis*

*Kh*

Betriebsbericht Roggen

	<u>Rohmischung</u>		<u>gen. Mischung</u>	
	<u>H.Gew.</u>	<u>Wasser</u>	<u>H.Gew.</u>	<u>Wasser</u>
100	76.05	14.0	74.95	15.5
101	76.55	15.75	74.8	17.17
"	74.35	15.56	74.37	17.62
102	74.5	13.2	75.6	16.4
"	74.7	14.6	75.4	16.7
105	74.1	15.6	72.8	16.8
"	74.95	15.8	73.2	16.9
106	76.25	15.6	77.2	17.1
"	76.0	15.4	77.55	17.2

<u>Mischung</u>	
100	70 Bg. neu 20 Bg. alt 10 Türken
101	100 Inld.
"	100 "
102	80 " neu 20 Inld. alt
"	80 " " 20 " "
105	100 " "
"	100 " "
106	100 " "
"	100 " "

<u>Ganzkornbl.</u>
120 gr.
100 "
" "
140 "
" "
150 "
" "
150 "

	<u>Mehl Type 815</u>		<u>Gebäck Type 815</u>		<u>Mehl Type 997</u>		<u>Gebäck Type 997</u>	
	<u>Wasser</u>	<u>Asche</u>	<u>Geb.H.</u>	<u>Porung</u>	<u>Wasser</u>	<u>Asche</u>	<u>Geb.H.</u>	<u>Porung</u>
100	15.3	0.835	8.9	7/8				
101	15.8	0.855	7.8	9				
102					15.3	1.01	7 cm	9
"					14.9	1.001	9.3	8
105	15.3	0.85	9.5	8/9	14.2	1.055	14	5
106	15.8	0.868	10	8/9	15.0	1.06	9.5	9
					15.6	1.043	8.5	8

kn

Duisburg, den 2.3.39.

In dieser Woche fällt der Betriebssammelbericht aus, da drei Mühlen Fehlanzeigen schickten.

Freundschaftlich  
Labor: *G. B. W.*

*K*

Betriebssammelbericht Nr. 83 Weizen

	Rehmischung				gen. Mischung			
	H.Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.	H.Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.
100	81.25	13.0	19.8	10	77.0	15.3	20.0	10
101	77.25	15.4	22.0	7	76.58	17.53	21.5	8
102	79.0	14.74	24.0	4	77.35	16.52	23.5	6
103	78.8	16.2	22.0	7	78.5	17.2	21.0	12
104	77.1	15.0	27.3	5	77.2	16.75	25.6	6
105	79.0	15.9	22.6	7	77.7	16.3	22.0	8
106	80.1	14.0	25.2	8	80.35	16.4	21.8	10
107	78.8	16.2	25.0	10	77.5	17.5	25.0	11

	Mischung			Asche	Condit.	
100	90	Inld. neu 5	Inld. alt 5	Inld. gemischt	2.03	46 49 46
101	100	"	"	"	1.74	44 44
102	75	"	25	Hardwinter	1.796	47 46
103	80	"	20	"	1.996	50 50
104	80	"	20	"	1.812	40 50
105	100	"	"	"	1.71	42 42
106	80	"	20	"	1.825	46
107	80	"	20	Kleberweizen	--	55 50 45

	Mehl Type 812		Kleber	Quellz.	Zucker	Behandlung
	Wasser	Asche				
100	15.9	0.835	20.0	11	--	1/7/-
101	15.7	0.862	21.5	8	0.8	4/3/-
102	15.61	0.834	25.0	8	1.2	2.5/2/4.9
103	16.0	0.821	23.0	10	-	4/3.5/5
104	15.5	0.810	26.0	9	0.87	3.5/3.5/4
105	15.4	0.83	23.0	9	0.7	2.5/2.5/3.5
106	15.5	0.853	24.4	11	-	3/-/1.5
107	16.25	0.807	25.0	12	0.86	4/4/3.5

	Gebäck Type 812		
	Gärzeit	Volumen	Porung
100	49	1080	7/8
101	45	1160	7
102	40	1180	8/9
103	60	1200	8
104	52	1200	8
105	60	1150	6/7
106	52	1100	8/9
107	58	1380	6/7

Vertraulich

Duisburg, den 16.12.38.  
Labor:

*Biese*

*kn*

Betriebsammelbericht Nr.83 Roggen

	<u>Rohmischung</u>		<u>gen. Mischung</u>		<u>Ganzkornbl.</u>
	<u>H. Gew.</u>	<u>Wasser</u>	<u>H. Gew.</u>	<u>Wasser</u>	
100	77.3	13.8	75.8	15.5	120 gr.
100	77.55	13.7	73.65	15.5	"
101	74.15	16.68	74.8	17.51	100
"	74.6	16.43	75.25	17.52	"
102	75.4	14.6	74.95	17.0	120
"	75.4	14.2	74.1	16.9	"
104	75.2	15.5	75.0	17.0	-
105	74.95	14.9	71.9	16.7	130
"	75.4	14.5	72.35	16.5	"
106	75.25	14.0	78.2	16.7	150
"	76.75	14.7	77.85	16.7	"

Mischung

100	-----
"	70 Rg. neu 30 Rg. alt
101	100 Inld.
"	100 "
102	70 Rg. neu 30 Rg. alt
"	70 " " 30 " "
104	-----
105	60 Rg. neu 40 Rg. alt
"	70 " " 30 " "
106	70 " " 30 " "
"	70 " " 30 " "

	<u>Mehl Type 815</u>		<u>Gebäck Type 815</u>		<u>Mehl Type 997</u>		<u>Gebäck Typ 99</u>	
	<u>Wasser</u>	<u>Asche</u>	<u>Geb. Höhe</u>	<u>Porung</u>	<u>Wasser</u>	<u>Asche</u>	<u>Geb.H.</u>	<u>Porg.</u>
100	16.0	0.881	8.7 cm	8	15.4	0.995	8.7cm	7/8
"								
101	15.68	0.87	7.8	9	15.62	1.03	8.1	9
"								
102	14.9	0.837	8.5	8	14.8	1.076	7.8	8
"								
104	15.0	0.858	-	-				
105	15.6	0.857	10	8/9	15.6	1.02	9	8/9
"								
106	16.0	0.861	9.5	9	15.5	1.024	8.5	9
"								

Duisburg, den 16.12.28.

*h*

Mühle 106

Ihr angegebener Wassergehalt von 16.4% scheint uns zu hoch. Wir nehmen an, dass es sich nur um eine vorübergehende Erscheinung handelt. Der Durchschnitt bei den Mühlen liegt zur Zeit zwischen 15.3%-15.5%.

Mühle 103

Die Klebermenge von 18% im Mehl scheint uns zu niedrig zu sein. Es kann unmöglich ein Gebäck mit einem Volumen von 1100 geben.



	Rohmischung				gen. Mischung			
	H. Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.	H. Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.
100	79.4	13.3	22.0	6	77.45	16.4	21.0	6-
101	77.92	16.4	25.0	6	78.72	15.66	25.0	8 <sup>67</sup>
102	79.25	14.72	26.0	6	77.8	15.84	25.0	8
103	79.35	16.5	18.0	8	77.8	17.7	17.5	8
104	78.5	15.75	24.5	4	78.2	16.25	24.0	5
105	78.35	15.2	25.0	11	75.9	16.6	25.0	12
106	80.9	14.5	24.2	7-	78.45	17.2	24.9	8-
107	78.2	15.3	25.0	9	77.2	17.2	25.0	10

	Mischung				Asche	Condit.				
100	70	Inld. neu	11	Inld. alt	19	Hardwinter	1.83	44	42	42
101	90	"	"	10	Juge		--	48	48	
102	90	"	"	10	Hardwinter		1.767	48	51	
103	75	"	"	10	Karachi	10 Rum. 5 Bulg.	1.796	50	50	
104	100	"	"				1.886	50	50	
105	70	"	"	5	Rum	5 Spanier 20 Hardwinter	1.75	42	42	
106	100	"	"				1.925	42		
107	80	"	"	10	Karachi	5 Aegypt. 5 Rumänen	--	55	47	45

	Mehl Type 812					
	Wasser	Asche	Kleber	Quellz.	Zucker	Behandlg.
100	15.0	0.85	22.0	11	0.72	0.8/5/3.4
101	14.93	0.855	25.0	7	1.1	4.5/3/-
102	14.0	0.832	25.0	8	1.2	3.3/2.5/4.9
103	16.0	0.874	18.0	10	-	3/2.5/4
104	15.25	0.815	26.0	6	0.98	3/3/4
105	15.4	0.83	23.0	12	0.7	2.5/2.5/3.5
106	16.4	0.788	26.2	8+	0.85	5.5/-/1.5
107	15.4	0.849	25.0	11	0.82	3.5/3.5/3.5

	Gebäck Type 812		
	Gärzeit	Volumen	Porung
100	--	--	--
101	45	1220	7/8
102	40	1180	8/9
103	50	1100	9
104	55	1120	7/8
105	65	1200	7
106	65	1080	8
107	55	1120	6/7

Vertraulich

Duisburg, den 7.10.38.  
Labor:

*Biese*

Im neuen fröhlichen Lichte nur  
die Trübsal ungeschoren stehen,  
dass die Welt nicht fort ist  
und wir nicht wissen wann

19.9.38

1/2

WeizenErnte 1938

<u>Herkunft</u>	<u>Wasser</u>	<u>H. Gew.</u>	<u>Kleber</u>	<u>Quellz.</u>	<u>Asche</u>
<u>Pomm/Mecklbg.</u>	14.97	79.7	20.00	6	1.621
	12.04	82.45	23.00	3	1.595
	13.30	81.65	23.00	3	
	12.46	81.55	25.00	4	
	11.32	82.25	21.00	6	1.641
	11.49	80.08	23.00	8	
	13.13	80.55	23.00	9	1.738
	14.05	80.55	25.00		
	13.59	80.55	21.00	10	
	13.41	80.55	23.00	8	1.662
	14.86	79.55	22.00	8	1.737
	14.83	79.70	23.00	6	1.798
	13.89	80.8	22.00	10	
	<u>Westfälischer</u>	14.1	81.3	22.8	7
15.4		79.5	27.3	8	
14.6		77.3	28.3	7	
16.8		77.5	24.5	6	
15.2		79.9	24.5	6	
15.3		78.1	23.0	8	
14.6		80.4	20.2	4	
14.6		77.3	28.0	2	
16.0		77.7	23.0	5	
15.2		78.3	24.0	5	
15.8		78.2	27.0	6	
<u>Kurhessen</u>		16.2	80.8	22.0	4
	14.8	79.9	20.0	7	
	16.5	79.7	25.5	3	
	15.1	80.8	25.5	7	
	14.2	81.7	24.5	6	
	14.0	81.5	26.0	7	
	14.8	79.0	25.2	5	
	15.0	79.9	25.4	7	
	14.9	81.2	25.8	7	
	14.5	80.1	24.9	7	
<u>Hannover</u>	14.2	80.35	23.5	4	
	12.8	82.15	25.5	6	
	13.5	81.5	26.0	6	
	13.8	81.7			
	15.16	79.25	22.0	6	1.849

Betriebssammelbericht Nr. 64 Roggen.

Rohmischung:

	<u>H.Gew.</u>	<u>Wasser.</u>
100	-----	
101	74.90	14.00
102	75.45	14.10
105	74.30	13.20
106	75.70	13.40

Gen. Mischung:

	<u>H.Gew.</u>	<u>Wasser.</u>
	68.97	17.53
	72.45	16.90
	72.35	16.70
	77.70	14.80

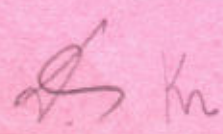
Mehl Type 997:

	<u>Wasser:</u>	<u>Asche:</u>
100	-----	
101	14.91	1.080
102	14.10	1.010
105	14.80	1.080
106	13.40	1.076

Bisherige Erfahrungen über die Backfähigkeit: (Ernte 38)

Abweichend von den trägen Eigenschaften der neu hergestellten Weizenmehle zeigen die Roggenmehle, soweit sie bis jetzt untersucht worden sind, eine durchwegs normale Backfähigkeit. Vereinzelt wurde schwaches Reißen festgestellt, was aber eine Folgeerscheinung einer ungenügenden Schüttwassermenge war. Die Teigmenge, d.h. die Wasseraufnahmefähigkeit der neuen Mehle ist um 5 grösser als bei den alten Mehlen, eine Erscheinung, die man bei neuen Mehlen kurz nach der Ernte nur selten beobachten konnte. Der Bäcker kann daher wieder mit einer praktischen Teigausbeute von 165 bei Sauerführung rechnen. In der Mühlenbehandlung braucht vorerst nichts geändert werden. Im Rheinland wird z.Zt. viel Auswuchsroggen beobachtet.

Teilergebnis vom 23.8.38.



**Rohtmischung:**

	H. Gew.	Wasser.	Kleber.	Quells.
100	80.55	13.20	21.00	16
101	78.20	13.50	23.00	8
102	79.00	12.98	26.00	6
103	80.48	14.70	22.80	8
104A	80.00	11.00	26.50	8
J	80.55	13.25	24.60	2
105	77.00	14.10	23.50	5
106				
107	80.50	13.20	27.00	9

**Gen. Mischung:**

100	74.75	17.30	20.50	14
101	72.95	16.71	22.00	7
102	75.00	15.92	25.00	8
103	77.80	17.20	21.70	10
104	77.50	16.75	24.20	5
105	76.60	16.80	23.50	6
106				
107	78.50	17.00	27.50	9

**Mehl Type 812:**

	Wasser	Asche	Kleber	Quells.	Zucker
100	15.10	0.872	19.50	14	1.02
101	15.18	0.887	23.00	8	0.95
102	14.60	0.829	23.00	6	1.1
103	15.30	0.840	23.00	10	---
104 A	15.50	0.843	25.50	8	0.85
105	15.20	0.872	23.20	7	0.80
106					
107	15.00	0.850	26.00	10	0.75

**Backergebnisse : Volumen:**

100:	1080	102:	1120	104:	1120	106:---
101:	1140	103:	1020	105:	1150	107:1170

**Merige Erfahrungen über die Backfähigkeit: ( Ernte 38 ).**

Die Ernte 38 hat bei teilweise ungewöhnlich hohem Hektolitergewicht und niedrigerem Wassergehalt einen niedrigeren Klebergehalt und wenig enzymatische Abbauprodukte. Die Ernte ist mit Ausnahme des Nordwestens und einigen kleinen Begrenzungen im allgemeinen trocken. Die Weizen neigen daher, wie bei allen ähnlichen Erntejahren, zu einer ausgesprochenen Backträgheit, die erst gegen Weihnachten auf dem natürlichen Weg behoben sein wird. Dort, wo kein Auswuchs angeliefert wird, müssen diese Fehler mit Weizenmehl ( 1/2% ) und einem erhöhten Zusatz von Bromat raschestens behoben werden. Die Teigusbeuten lassen um 5 höhere Beträge wie bisher erwarten. Die Absteckzeiten sollen— soweit das möglich ist— verlängert werden, um eine künstliche Aktivität der Enzyme herbeizuführen. Die Konditionierungstemperatur wird zweckmäßig um 5 Grad erhöht. ( wenn kein Auswuchs mit vermahlen werden kann. )

**Vertraulich**

Teilergebnis vom 23.8.38.  
Labor:

*L. K.*

*[Handwritten signature]*

Betriebsammelbericht Nr. 57 Weizen:

<u>Rehmischung:</u>	<u>H.Gew.</u>	<u>Wasser.</u>	<u>Kleber.</u>	<u>Quellsahl.</u>
100	Fehlansseige.			
101	79.90	13.50	24.00	8
102	77.25	12.55	25.00	7
103	78.00	14.55	21.60	10
104 A	77.80	13.25	25.20	5
J	79.00	15.00	26.00	2
105	79.25	13.20	28.20	5
106 A	79.70	14.50	27.00	9
J	81.35	12.00	28.70	4
107	78.10	13.20	26.00	9

Gen. Mischung:

100	Fehlansseige.			
101	74.82	16.40	24.00	6
102	76.35	16.45	24.00	9
103	77.50	17.40	20.80	10
104	77.40	16.50	23.50	5
105	76.10	17.00	28.00	6
106	78.70	15.50	27.50	8
107	76.50	17.10	26.00	9

Mehl Type 812:

	<u>Wasser.</u>	<u>Asche.</u>	<u>Kleber.</u>	<u>Quellsahl.</u>	<u>Zucker.</u>
100	Fehlansseige.				
101	15.86	e.835	24.00	8	1
102	14.23	e.816	24.50	8	e.95
103	15.80	e.888	20.60	11	---
104	15.00	e.848	25.60	5	e.8
105	15.30	e.830	27.50	9	e.85
106	14.70	e.818	28.10	7	e.90
107	15.30	e.856	26.00	10	e.75

Betr: Konditionierungs- und Absetzeit:

Zwecks Auswertung von bisher theoretischen Versuchen über die Vakuumkonditionierung benötigen wir Angaben über die durchschnittliche Konditionierungs plus Absetzeit. Wir bitten also um Angabe der Zeit, die der Weizen vom Einlauf in den Konditionierer bis zur ersten Walse hat. Da die Frage einer Vakuumkonditionierung für unsere Betriebe wichtig ist, bitten wir um baldige Angabe. Wir geben Ihnen dann unsere Erfahrungen nächstens bekannt.

Luisburg, d. 19.8.38.

Labor :



h

Betriebsammelbericht Nr. 66 Weizen.

Bohmischung:	H.G.:	Wasser:	Kleber:	Quells:
loo	77.70	14.40	24.00	8
lo1	79.00	12.50	22.50	8
lo2	77.25	13.05	24.50	6
lo3	80.17	14.40	22.70	9
lo4A	78.80	13.00	27.00	6
J	79.80	14.00	26.00	3
lo5	78.15	14.10	26.50	5
lo6A	80.10	13.10	29.00	10
J	79.25	15.40	25.20	7
lo7	79.60	14.30	26.00	9

Gen. Mischung:	H.G.:	Wasser:	Kleber:	Quells:
loo	74.75	16.10	22.70	9
lo1	73.35	18.10	22.50	6/7
lo2	76.55	16.70	23.50	9
lo3	77.55	18.00	22.00	10
lo4	77.80	16.50	24.00	5
lo5	76.35	16.80	26.20	7
lo6	78.35	15.80	26.80	8
lo7	77.20	17.30	26.00	9

Neue Weizen werden verarbeitet:  
 bei loo: 25 %, bei lo2: 10%, bei lo3: 50 % und lo7: 30 %

Mehle Type 812:	Wasser	Asche	Kleber	Quells.	Zucker
loo	14.40	0.892	24.9	13	0.91
lo1	15.83	0.887	22.0	8	0.98
lo2	15.08	0.889	23.0	7	1.00
lo3	15.80	0.897	22.5	9	---
lo4	15.00	0.836	24.8	7	0.9
lo5	15.20	0.887	24.5	9	0.78
lo6	14.10	0.828	27.1	9	0.88
lo7	15.70	0.848	25.0	10	0.78

Die Backversuche mit neuer Ernte haben im hiesigen Bezirk ergeben, dass die Weizen eine ausgesprochen träge Backfähigkeit besitzen. Die Teige gehen langsam, neigen leicht zum Reißen und bräunen schwer. Es wird also für die Mühlen, soweit jetzt nicht nass gewordenen Ware ankommt, zweckmässig sein, Mais bereitzuhalten. Zusätze von 1 % können genommen werden.

Die Konditionierungstemperatur kann nur zum Vorteil einer Enzymaktivierung um 5 Grad höher genommen werden. Elko und Perit um 1/3 erhöhen.

Daisburg, d. 17.8.38.

Laber:



Ku

**Rehmischung:**

	<u>H.G.</u>	<u>Wasser.</u>	<u>Kleber.</u>	<u>Quellzahl.</u>	
1e0	77.45	14.60	23.20	8	
1e1	79.35	12.00	24.00	8	
1e2	81.35	9.50	28.00	7	A.
1e3	80.08	15.10	23.00	12	
1e4	78.00	14.00	24.00	7	
1e5	80.35	13.10	29.00	5	
1e6	fehlt				
1e7	77.60	13.50	27.00	9	

**Weizensorten:**

1e0	10 Märker gut/ 30 Märker schwer/ 20 Märker gering/ 25 Schlesier gut/ 15 Schlesier gering.			
1e1	20 Austral/ 40 Bulgaren/ 40 Jugo.			
1e2	32 Inl/ 18 Bulg/ 15 Rum/ 35 Curachi.			
1e3	30 Inl alt/ 30 Inl neu/ 30 Rumänen/ 10 Curachi.			
1e4	67.5 Inl/ 25 Rumänen/ 7.5 Curachi.			
1e5	40 Inl/ 30 Austral/ 30 Flata.			
1e6				
1e7	30 Rumänen/ 10 Ägypt/ 10 Curachi/ 20 Inl neu / 30 Inl.alt.			

Die bisherigen Kennzahlen der neuen Inlandweizen sind:

H.G.	79.00	Herkunft	81.50	Niederrhein.
Wasser	14.00	unbe-	12.80	
Klb:	27.00	kennt.	25.00	
Quell:	6			

Wir bitten, um den Backcharakter der neuen Ernte möglichst rasch feststellen zu können, um Angaben über Weizen und Roggen der neuen Ernte mit Herkunftsbezeichnung.

**Gen. Mischung:**

	<u>H.G.</u>	<u>Wasser.</u>	<u>Kleber.</u>	<u>Quellzahl.</u>
1e0	75.45	17.20	23.20	11
1e1	75.12	16.96	23.00	7
1e2	75.10	15.86	22.00	10
1e3	77.90	17.40	23.10	12
1e4	77.00	16.25	24.40	7
1e5	76.50	17.30	28.80	7
1e6				
1e7	75.60	16.75	26.00	9

Neue Ernte: Die sehr trocknen gereifte neuen Weisenernte lässt nach früheren Erfahrungen eine träge Backfähigkeit erwarten. Es muss mit einem höheren Bromat bzw. Persulfatumsatz gerechnet werden. Nach den bisherigen Versuchen darf der Zusatz um 1/3 gesteigert werden. Wir bitten Sie, in dieser Richtung hin Versuche anzustellen. Über die geeigneten Konditionierungstemperaturen geben wir Ihnen in nächsten Bericht unsere Versuche bekannt. Voraussichtlich kann höher konditioniert werden.

12



Mehle Type 812:

	<u>Faser.</u>	<u>Asche.</u>	<u>Kleber.</u>	<u>Quellz.</u>	<u>Zucker.</u>
100/	14.90	0.835	24.40	11	0.80
101	15.28	0.801	24.00	8	1.15
102	14.30	0.840	25.50	10	0.95
103	15.30	0.897	22.50	14	---
104	14.74	0.852	24.60	8	0.88
105	15.30	0.834	27.80	10	0.75
106					
107	14.75	0.840	24.00	11	0.85

Buisburg d. 10.8.38.



# ROSINY-MÜHLEN

AKTIEN-GESELLSCHAFT  
DUISBURG

Postschloßfach 627

Telegramme:  
Rosiny

Fernruf: Sammel-Nr. 26001

Postscheck:  
Essen 7576

Bankkonto:  
Reichsbank Duisburg

An die  
Direktion der  
Osthafenmühlen A.G.  
Berlin O 17  
Mühlenstrasse 8 - 10

Duisburg, d. 6. 8. 38.

W/F.

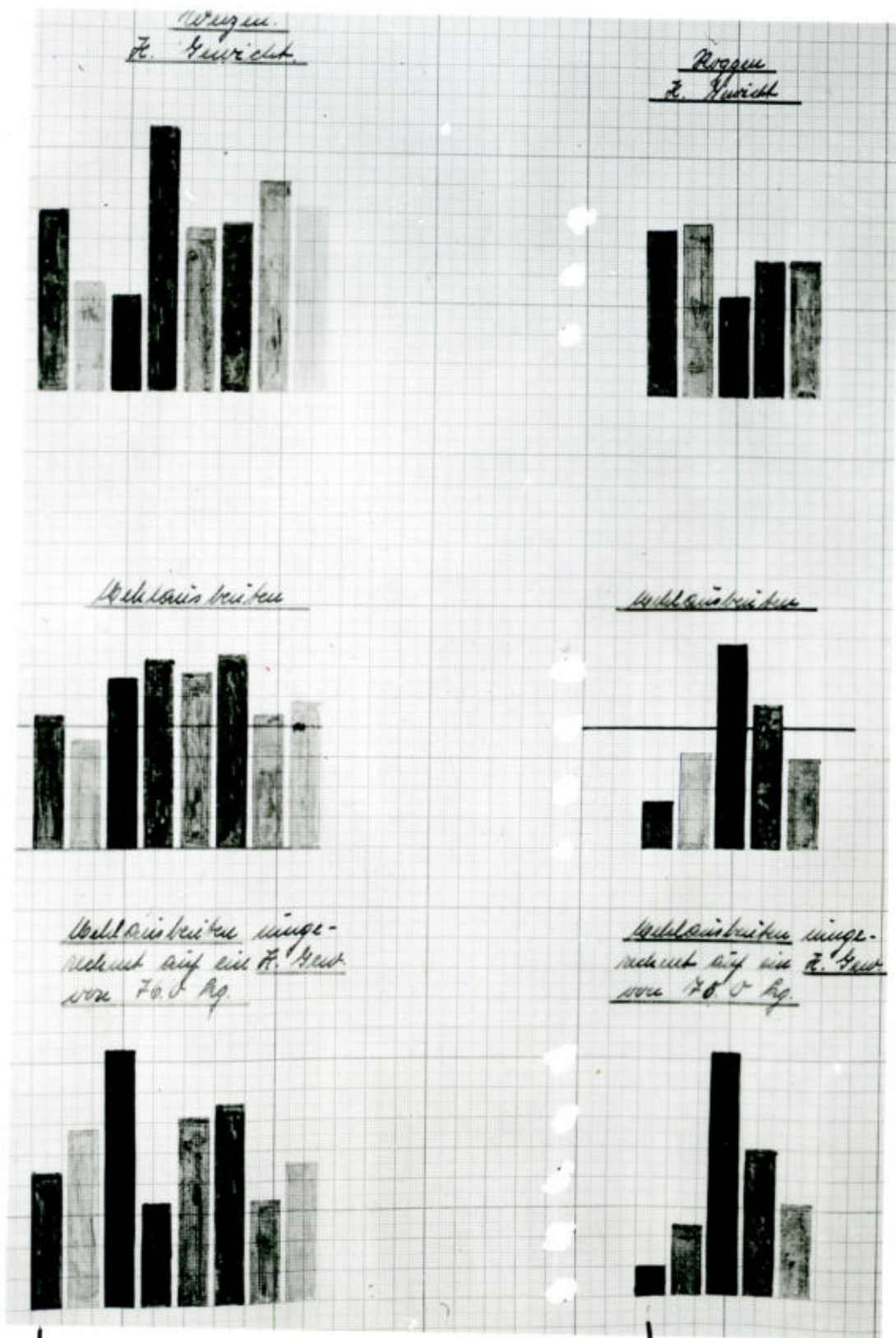
Betr: Diagramme der Jahresausbeuten:

In der Anlage übersenden wir Ihnen die Zusammenstellung der Jahresausbeuten der Konzernmühlen. Auf der linken Seite ist die Weizen-, auf der rechten Seite die Roggenvermahlung dargestellt. Die obere Reihe gibt die von Ihnen im Laufe des Jahres gemeldeten H.G. der Rohmischung an. Die mittlere Reihe zeigt die gemeldeten Ausbeuten an Mehlen. In der unteren Reihe sind die Mehlausbeuten auf ein normal H.G. (also auf ein Getreide H.G. ohne Aufschlag und Abschlag) dargestellt. Die Reihe zeigt besonders schön die tatsächlich in der Mühle erzielten Erfolge.

Wir bitten Sie um Angabe, wann Ihre Mühle auf die Ernte 38 umgestellt ist, weil wir beabsichtigen, dann zum Vergleich Aschediagramme für jede Mühle anzufertigen.

Freundschaftlich !





Verträglich

Duisburg d.7.7.38

An die Direktionen der Mühlen  
deutschen Mühlenvereinigung.

Betr. Betriebssammelberichte.

Infolge dringend nötiger Arbeiten für eine amtliche Stelle war es uns leider nicht möglich, den in dieser Woche fälligen Betriebssammelbericht zusammenzustellen. Die Berichte folgen nächste Woche.

Freundschaftlich  
Rosiny-Mühlen  
Labor:

*H. Buse*

Vertraulich

Betrifft: Gutachten der Arkady Hannover über die Backfähigkeit von Roggenmehlen.

Wir stoßen in letzter Zeit verschiedentlich bei den Bäckern auf Gutachten dieser Backhilfsmittel-Firma. Es werden Werturteile über die Mühlen in Form eines Berichtes ausgegeben. Wir haben jetzt nach eingehenden Versuchen festgestellt, dass die Methoden dieser Firma falsch sind, und einseitige Tendenzen verfolgen. Wir bitten Sie, falls Sie in Ihrer Kundschaft auf derartige Gutachten stoßen, uns möglichst genaue Angaben über den Inhalt, und an wen sie herausgegeben worden sind, zu machen. Dabei bitten wir Sie, uns möglichst rasche Nachricht zukommen zu lassen damit wir ev. den Fall verfolgen und gegen diese Firma endgültig einschreiten können.

14

JR

Betriebsammelbericht Nr. 61 Weizen

	<u>Rohmischung</u>				<u>gen. Mischung</u>			
	<u>H.Gew.</u>	<u>Wasser</u>	<u>Kleber</u>	<u>Quellz.</u>	<u>H.Gew.</u>	<u>Wasser</u>	<u>Kleber</u>	<u>Quellz.</u>
100	78.6	15.6	22.5	6.5	76.35	17.3	23.0	7.5
101	76.7	17.0	22.5	8	76.97	16.81	22.0	10
102	80.25	12.66	27.5	10	76.1	17.41	27.0	10
103	79.12	14.2	21.3		77.0	17.4	21.0	
104	77.5	15.0	25.6	5	75.7	17.5	25.0	6
105	79.7	13.6	27.2	5	75.1	17.2	27.0	6
106	80.6	16.3	24.4	6	78.5	16.9	25.7	9-
107	79.5	14.5	29.0	8	77.0	17.5	29.0	8

	<u>Mischung</u>				<u>Asche</u>	<u>Condit.</u>	
	<u>Inld.</u>						
100	100%				1.82	50	50 44
101	100%				--	54	54
102	10%	30% Austral	30% Berusso		1.548	51	48
		15% Bulgaren	15% Rumänen				
103	35%	5% Karachi	26% Jugo 5% Ungarn		1.912	45	45
		21% Rumänen	8% Tschechen				
104	25%	25% Schweden	45% Rumänen 5% Krach.	1.925	46	46	
105	30%	10% Bulgaren	30% Rossafé 30% Austral	1.88	42	42	
106	100%			1.906	42		
107	30%	15% Rossafé	30% Austral	1.75	45	50	
		15% Berusso	10% Karachi				

**Vertraulich**

	<u>Mehl Type 812</u>					
	<u>Wasser</u>	<u>Asche</u>	<u>Kleber</u>	<u>Quellz.</u>	<u>Zucker</u>	<u>Behandlg.</u>
100	15.7	0.833	23.7	9.5	1.05	1.5/7/4
101	15.83	0.886	21.5	10	0.95	3/3
102	15.7	0.839	26.5	12	1.2	2.5/1/1
103	16.0	0.885	19.7	-	-	5/3.6/4
104	15.25	0.85	26.4	8	0.93	3/3/4
105	15.8	0.894	25.8	8	0.88	2/2/3
106	15.7	0.865	26.2	9+	0.9	5.5/-/3.5
107	15.5	0.848	27.5	10	0.85	3.5/3.5/3.5

	<u>Gebäck Type 812</u>		
	<u>Gärzeit</u>	<u>Volumen</u>	<u>Porung</u>
100	--	--	--
101	45	1120	8
102	40	1060	8
103	55	1140	8
104	55	1060	7
105	55	1180	7
106	70	1050	9/10
107	53	1180	6/7

Duisburg, den 21.6.38.  
Labor:

Ku

Betriebsammelbericht Nr. 61 Roggen

	Rohmischung		gen. Mischung		Ganzkornbl.
	H.Gew.	Wasser	H.Gew.	Wasser	
100	75.4	15.9	73.2	17.7	130 gr.
101	75.15	15.0	70.0	17.35	100 "
102	73.8	15.2	75.1	17.2	140 "
105	72.35	16.2	73.65	16.1	130 "
106	75.0	16.4	76.8	16.5	130 "

	Mehl Type 1150		Gebäck Type 1150		
	Wasser	Asche	Gärzeit	Geb. Höhe	Porung
100	15.1	1.19	---	---	---
101	15.1	1.197	40+30	7.8 cm	9
102	14.1	1.257	40+30	8.0 "	9
105	14.3	1.176	40+30	9.0 "	8/9
106	15.1	1.263	30	8.0 "	9

**Vertraulich**

Duisburg, den 21.6.38.  
Labor:

Ku

Betriebsammelbericht Nr. 59 Roggen

	Rehmischung		gen. Mischung	
	H. Gew.	Wasser	H. Gew.	Wasser
100	74.95	16.5	73.65	17.1
101	74.35	16.1	69.25	17.25
102	73.7	16.5	75.5	17.0
105	75.4	14.7	73.45	16.8
106	75.45	16.2	77.25	16.4

	Mischung	Ganzkbl.	Condit.
100	---	130 gr	---
101	100% Inland	100 "	---
102	100% "	140 "	48
105	100% "	130 "	---
106	---	130 "	---

	Mehle Type 1150		Geböck Type 1150		
	Wasser	Asche	Gärzeit	Geb. Höhe	Porung
100	14.2	1.175	40+30	7.5 cm	9
101	15.16	1.277	40+30	9.0 "	9
102	14.2	1.272	40+30	8.1 2	9
105	15.4	1.162	40+30	8.5 "	9
106	15.1	1.154	30	8.0 "	8/9

**Vertraulich**

Duisburg, den 30.5.38.  
 Rosiny-Mühlen A.G.  
 Labor:

*Handwritten signature*

*Handwritten mark*



Bei dem Vergleich der einzeln aufgeführten Zahlen stellen wir bei der Mühle 101 ein Volumen fest, dass u. E., wenn der Backversuch nach Vorschrift gemacht wird, zu hoch sein dürfte. Es ist kaum möglich, dass bei reiner Inlandmischung ein derartig hohes Volumen erzielt werden kann. Wir bitten Sie deshalb, um Vergleichsmöglichkeiten zu haben, den Backversuch, nach der von uns vereinbarten Methode durchführen zu wollen.

Betriebsammelbericht Nr. 59 Weizen.

	Rohmischung				gen. Mischung			
	H.Gew.	Wasser	Kleber	Quells.	H.Gew.	Wasser	Kleber	Quells.
100	Fehlanszeige							
101	76.55	17.25	23.5	6	78.15	17.28	23.0	10
102	78.55	11.69	26.0	10	75.35	15.97	25.5	12
103	78.7	15.0	22.5	5	77.0	17.2	22.0	7
104	79.70	12.0	31.0	8 Ausld.	76.4	17.25	27.6	8
	78.2	14.25	27.3	4 Inld.				
105	77.9	14.9	26.4	5	75.9	17.2	26.2	8
106	Fehlanszeige							
107	78.5	15.6	29.0	9	77.5	17.4	29.0	9

<u>Mischung</u>				<u>Asche</u>	<u>Condit.</u>
101	100%	Inland		1.95	54 54
102	10%	30%	Austral 30% Rosafé 10% Kurachee	1.773	51 48
		10%	Rumänen 10% Bulgaren		
103	35%	5%	Kurachee 26% Jugo 5% Ungarn	1.913	45 45
		21%	Rumänen 8% Tschechen		
104	30%	20%	Austral 10% Manitoba 10% Barusse	1.875	46 40
		20%	Rumänen 5% Jugo 5% Kurachee		
105	70%	10%	Plata 10% Manitoba 10% Austarl	1.81	42 42
107	60%	10%	Ungarn 10% Rumänen 20% Manitoba3	1.82	50 45

<u>Mehl Type 812</u>						
	<u>Wasser</u>	<u>Asche</u>	<u>Kleber</u>	<u>Quells.</u>	<u>Zucker</u>	<u>Behandlung</u>
101	15.73	0.865	23.5	7	0.90	3/3/-
102	14.95	0.855	24.5	8	1.1	2.5/1/1
103	15.8	0.881	21.7	7	-	5/3.6/4
104	15.5	0.840	27.7	9	0.87	3/3/4
105	15.9	0.846	25.3	8	0.90	2/2/3
107	15.7	0.850	29.0	10	0.85	3.5/3.5/3.5

<u>Gebäck Type 812</u>			
	<u>Gärzeit</u>	<u>Volumen</u>	<u>Porung</u>
101	45	1280	7
102	40	1100	8
103	55	1160	7/8
104	60	1080	7
105	55	1160	7
107	51	1170	7

**Vertraulich**

Duisburg, den 30.5.38.  
 Rosiny-Mühlen A.G.  
 Labor:

*1/3*

*1/2*

# Kleie

Apfen

Stürken

G	7,53 - 4,25	G	4,25 - 7,53
K	7,51 - 6,68	A	4,48 - 7,20
E	7,22 - 5,41	D	4,88 - 6,80
A	7,20 - 4,48	F	5,41 - 7,22
F	6,95 - 6,50	F	6,50 - 6,95
D	6,80 - 4,88	K	6,68 - 7,51
M	6,4 - 9,68	M	9,68 - 6,4
B	6,08 - 10,32	B	10,32 - 6,08

# Em.

Apfen

Stürken

F	5,94 - 6,69	F	6,69 - 5,97
B	5,75 - 12,15	E	7,27 - 5,55
E	5,55 - 7,27	B	12,15 - 5,75
A	5,34 - 12,43	A	12,43 - 5,34
K	5,11 - 15,42	K	15,42 - 5,11
G	4,94 - 18,02	M	16,38 - 4,9
M	4,9 - 16,38	G	18,02 - 4,94
D	4,78 - 20,46	D	20,46 - 4,78

Duisburg, den 16.5.38.

Betrifft: Stärke und Aschebestimmungen der Kleien und Futter-  
mehle aller Konzern-Mühlen.

	<u>Futtermehl</u>		<u>Kleie</u>	
	<u>Asche</u>	<u>Stärke</u>	<u>Asche</u>	<u>Stärke</u>
K --	5.11	15.42	7.51	6.68
D --	4.78	20.46	6.80	4.88
E --	5.55	7.27	7.22	5.41
A --	5.34	12.43	7.20	4.48
M --	4.9	16.38	6.4	9.68
F --	5.97	6.69	6.95	6.50
C --	4.94	18.02	7.53	4.25
B --	5.75	12.15	6.08	10.32

Wir überreichen Ihnen hiermit eine Aufstellung über den Stärke und Aschegehalt der Futtermehle und Kleien aller Konzernmühlen. Die Kennziffern haben wir diesmal vollkommen, absichtlich, geändert und durch Buchstaben ersetzt.

Wie Sie aus der Aufstellung ersehen, bestehen noch ganz enorme Unterschiede im Stärkegehalt der einzelnen Nachprodukte. Da man aber, aus der in den Nachprodukten vorhandenen Stärkemenge Rückschlüsse auf die Ausbeuten ziehen kann, so wird es durch die Tabelle den betreffenden schlecht liegenden Mühlen möglich sein, technische Änderungen vorzunehmen. Wir sind gerne bereit in einigen Abständen derartige Untersuchungen wieder durchzuführen, um den betreffenden Direktoren die Möglichkeit einer Ausmahlungskontrolle zu geben. Trotzdem auch aus dem Aschegehalt der Nachprodukte Rückschlüsse auf die Ausmahlung gezogen werden können, liefert die Stärkezahl einen noch greifbareren Wert und wir möchten Sie bitten, in Zukunft möglichst reine Kleien vom Rohr, ohne Zusetzung von Staubbeimischungen einzusenden, da uns hierdurch die Untersuchungen wesentlich erleichtert werden.

*Wühle 100 = 8.*

Freundschaftlich  
Rosiny-Mühlen A.G.  
Labor:

*[Handwritten signature]*

*Ku*

Mühle 104

Nach Ihren Angaben laufen 60% Austral-Weizen in die Mischung. Wenn das hergestellte Mehl mit dieser Austral-Weizen-Menge ein Brot-Volumen von 1060 zeigt, so müssen Sie einen Austral-Weizen von ganz hervorragenden Backeigenschaften besitzen. Wir befürchten, dass bei diesem hohen Austral-Weizen Zusatz, in Ihrer Kundschaft berechnigte Reclamationen auftreten werden.

Mühle 103

In verschiedenen Berichten fällt uns auf, dass die Quellzahlen der Rohmischung und der Mischung vor dem 1. Schrot ganz beträchtliche Unterschiede aufweisen. Die Erhöhung der Quellzahl nach der Conditionierung kann unseres Erachtens bei Ihrer niederen Condit-Temperatur nicht auf eine Wärmewirkung zurückzuführen sein. Prüfen Sie bitte nach, worin die starken Unterschiede begründet sind.

Vertraulich

Betriebsammelbericht Nr. 51 Weizen

	Rohmischung				gen. Mischung			
	H.Gew.	Wasser	Kleber	Quells.	H.Gew.	Wasser	Kleber	Quells.
101	76.62	17.5	22.5	6	76.45	17.75	23.0	7
102	78.45	14.66	26.5	7	77.80	16.35	26.0	9
103	79.35	15.5	20.5	6	75.75	17.2	21.0	12
104	80.80	10.75	25.4	9Ausld.	76.20	17.25	24.5	6
	78.30	14.5	24.5	5Inld.				
105	78.6	16.2	23.6	4	75.9	17.2	23.8	6
106	80.25	16.3	24.7	5+	78.9	17.0	25.2	7-

Mischung		Asche	Condit.	
101	100% Inland	1.885	46	46
102	80% " 10% Austral 10% Kurachee	1.686	51	51
103	80% " 4% Tschechen 4% Rumänen 4% Jugo 4% Ungar.	1.927	42	42
104	20% Inland 60% Austral 10% Jugo 10% Rum.	1.420	40	46
105	100% "	1.87	45	45
106	100% "	2.015	42	

Mehl Type 812						
	Wasser	Asche	Kleber	Quells.	Zucker	Behandlung
101	16.87	0.823	22.5	7	0.9	4/3/-
102	15.07	0.884	25.5	8	1.3	2.5/1/1
103	16.0	0.847	20.7	13	--	3.3/3.6/4
104	15.5	0.87	24.8	8	0.90	3/3/4
105	15.9	0.834	24.1	6	0.88	4/3/-
106	15.9	0.879	26.1	7+	0.88	5.5/-/3.5

Gebäck Type 812			
	Gärz.	Volumen	Porung
101	45	1140	7/8
102	40	1000	7
103	60	1120	8
104	60	1060	7
105	50	1100	7
106	65	1030	8/9

Die Mühlen 100 und 107 schickten  
Fehlanszeigen.

Duisburg, den 6.4.38.

Labor:

Betriebsammelbericht Nr. 47 Weizen

	Rohmischung				gen. Mischung			
	H.Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.	H.Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.
100	78.8	15.0	20.4	10	75.0	17.4	21.0	8
101	77.35	17.37	21.5	6	77.85	17.62	22.0	6
102	75.55	15.42	27.0	7	76.1	16.31	25.0	9
103	79.25	16.6	22.0	10	77.25	17.2	21.5	11
104	78.0	16.0	24.0	3	77.3	17.25	23.2	4
105	79.15	15.2	25.2	5	76.8	17.1	25.5	7
107	79.1	15.7	26.5	7	77.8	17.8	27.0	8

Mischung				Asche	Condit.	
100	65%	Inland 2.5% Blausp.	2.5% Schweden	2.01	42	40 42
	15%	Franzosen	15% Inder			
101	100%	Inland		1.91	46	46
102	100%	"		1.893	51	51
103	100%	"		2.06	42	42
104	95%	" 5% Jugo		1.775	46	47
105	80%	" 8% Austral 12% Plata		1.88	44	44
107	55%	" 25% Kurachee 6% Manitoba		1.79	45	50 40
	6%	Rosafé 8% Austral				

Mehl Type 812						
	Wasser	Asche	Kleber	Quellz.	Zucker	Behandlung
100	16.0	0.82	22.2	9	1.07	2/4/-
101	16.6	0.90	21.5	6	1.03	4/3/-
102	15.5	0.83	27.0	8	--	2.5/1/1
103	16.1	0.887	22.5	11	--	3.3/3.6/4
104	15.5	0.865	23.0	4	0.90	3/3/4
105	15.9	0.842	24.8	7	1.05	4/3/-
107	15.9	0.840	26.0	10	0.72	3.5/3.5/2.9

Gebäck Type 812		
	Gärzeit	Volumen Porung
100	59	1040 6
101	50	1100 7/8
102	40	1100 8
103	50	1080 8/9
104	60	1020 7
105	62	1120 6/7
107	51	1080 6

**Vertraulich**

Duisburg, den 2.3.38.

Labor: *13*

Rohmischung				gen. Mischung				
	H. Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.	H. Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.
100	79.0	14.8	24.4	8	77.0	16.3	24.2	6+
101	77.45	17.4	23	6	76.35	17.25	23	6
102	79.0	14.03	26.0	6	77.7	16.72	25	8
103	80.7	14.8	23.0	10	76.1	17.2	22	12
104	78.2	16.75	24	3	76.9	17.75	23.3	4
105	79.45	15.4	24.8	5	76.8	17.1	24.9	7
106	79.55	16.3	27.4	5-	77.7	17.2	27.2	6+
107	77.7	15.1	27	7	77.25	18.8	27.5	7

Mischung				Asche	Condit.	
100	55% Inld.	10% Schweden	15% Franzosen	1.96	42	42 42
	15% Inder	5% Iran				
101	100% Inld.			1.97	46	46
102	80% "	10% Manitoba	10% Austral	1.846	51	51
103	44% "	38% Austral	18% Bahia Bl.	1.585	42	42
104	95% "	5% Jugo		1.764	46	46
105	80% "	8% Austral	6% Bahia Bl. 6% Rosafé	1.84	44	44
106	100% "			--	42	
107	75% "	25% Karachi		1.92	50	47

Mehl Type 812						
	Wasser	Asche	Kleber	Quellz.	Zucker	Behandlung
100	16.1	0.87	24.5	10-	1.02	2/4/-
101	16.16	0.868	22.5	7	1.03	4/3/-
102	15.37	0.873	24.0	7	1.2	2.5/1/1
103	16.3	0.866	22.0	10	--	3.3/3.6/4
104	15.75	0.88	23.4	4	0.75	3/3/4
105	15.9	0.852	25.1	7	1.0	4/3/-
106	16.3	0.848	26.7	8-	0.8	5.5/-/3.5
107	16.2	0.836	25.5	9	0.80	3.5/3.5/2.9

Gebäck Type 812			
	Gärzeit	Volumen	Porung
100	60	1000	8
101	45	1100	7/8
102	40	1060	7/8
103	55	1180	8
104	60	1020	7
105	30	1100	6/7
106	60	1110	9/10
107	51	1070	7

Vertraulich

Duisburg, den 23.2.38.

Labor; *1/3*



Rohmischung :

	H. Gew.	Wasser.
100	75.40	15.80
101	76.55	14.75
102	74.35	17.30
104	74.60	15.25

Gen. Mischung :

	H. Gew.	Wasser .
	72.80	17.70
	75.45	16.02
	76.55	17.40
	73.60	16.75

Ganzkornbehandlung :

100	170 gr %	KG. 130gr (100)
101	80 gr.	" .
102	150 gr.	" .

Die beim Bäcker z. Zt. einsetzende Einsparung von Weizenmehl der Type 812 zu Roggenmischbrot ( aus preislichen Gründen ! ) hat es bedingt, dass heute die Roggenmehle in den allermeisten Fällen mit Hefe- oder ganz milder Sauerführung - erbacken werden. Rein backtechnisch ist diese Führungsart bei den hochausgemahlten Mehlen nicht richtig, sie wird aber trotzdem viel gemacht, weil von der Kundschaft milder Geschmack des Roggenbrottes verlangt wird. Erwartungsgemäß stellen sich daher auch Reklamationen ein, die gerne vom Bäcker auf eine schlechte Backfähigkeit der gelieferten Roggenmehle geschoben werden.. Wir bitten Sie daher, in der Kundschaft bei solchen Reklamationen immer darauf hinzuweisen, dass heute mehr wie bisher mit Sauerteig gearbeitet werden muss, weil die Mehle der Type 1150 nur so einwandfreie Backergebnisse liefern. Das fertige Brot muss mindestens 6 - 7 Säuregrad, besser noch höher haben. Alle Reklamationen daher- gute Mehle vorausgesetzt - ablehnen und auf die Backvorschriften des Instituts für Bäckerei verweisen. Reklamationen bei Trockensauerführung strikte ablehnen.

Duisburg, d. 4.2. 38.

Labor :

*Dr. A.*

*Ka W*

Rohmischung :				Gen. Mischung:				
H.Gew.	Wasser.	Kleber.	Quellz.	H.Gew.	Wasser.	Kleber.	Quellz.	
1o1	77.58	17.25	21.5o	7	76.95	16.85	21.oo	8
1o2	77.55	14.98	25.oo	9	77.45	16.42	24.oo	1o
1o3	79.9o	16.7o	18.oo	9	77.45	17.3o	23.5o	11
1o4	78.2o	16.25	25.2o	4	76.8o	17.75	23.5o	4
1o5	78.8o	15.2o	24.9o	5	76.6o	17.1o	25.2o	7
1o7	79.1o	16.5o	28.5o	8	77.6o	17.9o	28.oo	8

**Kennzahlen der Auslandsweizen:**

Jugosl.:	78.8	/	14.5	/	28	/	6	/	-	79.2	/	14.2	/	26	/	4	/
Tschech:	78.4	/	15.8	/	25	/	6	/									
Bahia :	8o.3	/	1o.o	/	34	/	8	/									
Rosafe :	79.4	/	12.8	/	29	/	1o	/									
Austral:	79.9	/	11.o	/	25	/	6	/									

**Inlandweizen:**

Franken:	78.7	/	16.4	/	29.5	/	8	/
Hess.Hass:	79.7	/	15.6	/	24	/	5	/
Rheinhes:	79.o	/	16.8	/	28	/	8	/
Wecklenb:	78.1	/	16.3	/	26.5	/	6	/

Da in letzter Zeit viele Inlandweizen, besonders aus dem Osten Auswuchsbefall zeigen, so bitten wir, die ankommenden Partien besonders genau zu prüfen. Auswuchshaltige Ware kann natürlich nicht abgelehnt werden, muss aber bei der Vermahlung genau beachtet werden. Beim Auswuchs kommt es nicht immer, wie fälschlich angenommen wird, auf einem langen Blattkeim an, sondern ein Weizen kann schon Auswuchseigenschaften zeigen, wenn er nur etwas angewachsen ist. Also das Korn genau in der Nähe des Keimlings besehen.!!!

**Mehle Type 812 :**

	Wasser	Asche	Kleber	Quellzahl
1o1	15.8o	o.86o	22.oo	7
1o2	15.61	o.819	24.oo	8
1o3	16.1o	o.893	18.oo	12
	16.2o	o.886	21.oo	5
1o4	15.75	o.88o	23.oo	4
1o5	15.9o	o.857	24.4o	6
1o7	15.8o	o.82o	26.5o	8
	16.1o	o.822	27.oo	9

Zwecks Sammlung von Erfahrungen bitten wir Mühle 1o3 darüber zu berichten, ob das Mehl mit 18 Kleber und einer Quellzahl von 12 irgendwelche Abweichungen beim Backversuch gezeigt hat. Da man ähnliche Werte auch durch hohe Konditionierung künstlich erreichen kann, der erzielte "Verbesserungseffekt" aber viel umstritten wird, liegt es im Interesse auch der anderen Konzernmühlen, genaueres darüber zu hören. Prüfen Sie bitte das Mehl, --- wenn noch vorhanden --- auch auf Lagerfähigkeit und auf Backfähigkeit nach einer gewissen Lagerzeit.

Duisburg, d. 4.2. 38.

Laber :

Ku

Rohmischung					gen. Mischung			
	H. Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.	H. Gew.	Wasser	Kleber	Quell
100	79.0	15.2	23.5	8	76.8	16.8	24.0	8-
101	77.33	17.13	22.5	5	74.7	17.15	21.0	6
102	78.0	14.02	25.0	4	77.9	16.32	24.5	5
103	80.6	16.2	22.2	7	77.45	17.4	22.5	11
104	79.50	11.75	26.0	4 Ausld.	78.2	17.25	23.8	3
	78.30	15.5	23.6	3 Inld.				
105	79.05	15.4	25.4	5	76.1	17.2	25.6	7
106	79.45	16.5	26.2	8+	77.8	17.4	25.7	6+
107	79.8	14.4	26.5	7	77.45	17.2	27.0	9

Mischung						Asche		Condit.	
100	62 %	Inld.	13% Franzosen	10% Schweden	15% Iran	1.99	39	47	48
101	100 %	"				1.95	48	48	
102	70 %	"	15% Jugo	15% Kurachi		1.724	51	51	
103	40.5%	"	59.5% Austral			1.635	42	42	
104	40 %	"	60% Austral			1.625	40	40	
105	80%	"	15% Barusso	5% Austral		1.82	42	42	
106	100 %	"				1.851	42		
107	47 %	"	38% Austral	15% Barusso		1.65	55	50	

Mehl Type 812

	Wasser	Asche	Kleber	Quellz.	Zucker	Behandlung
100	15.9	0.85	23.6	9+	1.02	2/4/-
101	15.7	0.895	22.0	5	1.03	4/3/-
102	15.78	0.862	24.5	8	1.1	2.5/1/1
103	16.0	0.853	21.5	8	---	3.3/3.6/4
104	15.5	0.873	23.8	5	0.77	3/3/4
105	16.1	0.832	24.4	6	0.95	3/3/-
106	16.3	0.818	24.3	7+	0.75	5.5/-/3.5
107	15.55	0.849	24.0	9	0.90	3.5/3.5/2

Gebäck Type 812

	Gärzeit	Volumen	Porung
100	53	1080	7
101	45	1040	7/8
102	40	1050	7/8
103	60	1310	7
104	60	1000	7
105	50	1100	6/7
106	65	1080	9/10
107	52	1110	6/7

Die Gärtemperatur beträgt bei allen Mühlen 30 Grad.

*Vertraulich*

Duisburg, den 21.1.38.

Labor: *1/3*

*h*

Wir bitten Sie so zu arbeiten, dass die Wassermenge in jedem Falle 60 auf 100 Mehl beträgt. (einschliesslich dem Wirkverbrauch und dem Gärverlust.) Da Sie meist Teigausbeuten von 164 usw. angeben, so beträgt bei Ihnen die Wassermenge doch weniger als 60 auf 100, wenn wir Ihr Schreiben vom 30.11.37. richtig auslegen. Ob am Institut für Bäckerei abweichend gearbeitet wird, ist für die Betriebsauswertung egal, wir müssen die einzelnen Laboranten bitten, zunächst eigene Methoden zurückzustellen, da uns sonst eine Gesamtauswertung unmöglich ist.

A handwritten signature or set of initials in dark ink, located in the upper right quadrant of the page. The signature is stylized and appears to consist of several connected strokes.

	Rohmischung				gen. Mischung			
	H. Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.	H. Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.
100	79.0	14.2	21.9	8	77.9	16.1	22.2	8
101	78.2	16.9	23.5	4	77.4	17.2	23.5	6
102	78.55	13.78	25.0	7	78.8	16.78	25.0	5
103	81.7	15.6	21.5	3	80.55	17.0	20.0	5
104	79.00	14.25	25.3	4	76.8	17.25	23.7	5
105	78.15	16.3	24.1	3	75.9	16.9	23.9	5
106	78.80	15.6	21.6	6-	77.35	17.0	22.1	5+
107	79.8	16.2	27.0	6	77.7	17.4	27.0	8

	Mischung				Asche	Condit.	
100	70% Inland	14% Iran	16% Franz. Wz.		2.11	42	40 46
101	100% Inland				1.92	45	45
102	75% Inland	25% Jugo			1.797	51	51
103	80% Inland	10% Austral	10% Manitoba		1.810	42	42
104	50% Inland	50% Jugo			1.815	42	41
105	100% Inland				1.86	45	45
106	100% Inland				1.842	42	
107	100% Inland				1.90	55	55

	Mehl Type 812		Kleber	Quellz.	Zucker	Behandlung
	Wasser	Asche				
100	16.1	0.83	21.9	11	0.94	2/4/-
101	16.2	0.90	23.0	6	1.15	4/3/-
102	15.42	0.860	24.5	6	1.0	2.5/1/1
103	16.2	0.863	19.0	5		3.3/3.6/4
104	15.75	0.876	23.8	5	0.70	3/3/4
105	15.8	0.864	22.8	5	0.85	3/3/-
106	16.20	0.835	24.0	6+	0.70	5.5/-/3.5
107	15.75	0.873	25.0	9	0.85	3.3/1.6/1.9

	Gebäck Type 812			
	Gartemp.	Garzeit	Volumen	Porung
100	30	50	1000	5
101	30	45	1100	7/8
102	30	40	1040	8/9
103	30	55	1180	8/9
104	30	60	1040	7
105	30	45	1020	6
106	30	65	1140	9
107	30	46	980	7

Vertraulich

Duisburg, den 23.12.37.

Labor:

1/3

	Rohmischung		gen. Mischung	
	H. Gew.	Wasser	H. Gew.	Wasser
100	74.75	16.0	74.95	16.6
101	73.4	15.1	72.0	16.75
102	74.9	16.9	76.1	17.4
106	73.0	16.1	76.55	16.50

	Mischung		Ganzkornbl.	Condit.
100	100%	Inland	130 gr,	24
101	100%	"	100 "	
102	95%	" 5% Holländ Rg.	150 "	48
106	100%	"	130	

	Mehl Type 1150		Gebäck Type 1150		
	Wasser	Asche	Teigausb.	Gebäckhöhe	Porung
100	15.1	1.31	165.5	7.5 cm	8/9
101	15.0	1.265	165.0	8.7 "	9
102	15.4	1.262	165	9.0	9
106	15.6	1.215	160	8.5	9/10

Vertraulich

Duisburg, den 23.12.37.

Labor: *1/3*

	Rohmischung				gen. Mischung			
	H.Gew.	Wasser	Kleber	Quellz	H.Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.
101	77.45	17.0	24.5	4	78.6	16.75	23.5	6
102	79.9	12.54	25.0	6	77.9	16.09	24.0	8
103	80.8	16.3	21.5	0	80.35	17.1	21.0	1
104	78.7	14.5	25.8	3	77.2	17.25	23.8	4
105	78.6	16.1	24.1	4	76.35	17.0	24.3	6
107	80.0	16.0	27.5	4	77.45	17.6	27.0	8

	Mischung	Asche	Condit.
101	100% Inland	1.84	45 45
102	40% " 40% Austral 20% Rosafé	1.725	51 51
103	100% " "	1.875	42 42
104	50% " 50% Jugoslawischer Wz.	1.837	41 40
105	100% " "	1.78	45 45
107	100% " "	1.86	57 55

Mehl Type 812

	Wasser	Asche	Kleber	Quellz.	Zucker	Behandlung
101	15.9	0.872	25.0	4	1.15	4/3
102	15.32	0.817	25.0	7	1.0	2.5/1/1
103	16.2	0.839	21.0	2		3.3/3.6/4
104	15.75	0.894	24.0	6	0.83	3/3/3
105	15.7	0.862	23.2	6	0.85	3/3
107	15.6	0.833	26.0	9	0.68	3.3/1.6/1.9

Gebäcke Type 812

	Gärtemp.	Gärzeit	Volumen	Porung
101	30	45	1060	7/8
102	30	40	1050	7
103	30	55	1050	8/9
104	30	60	1060	7
105	30	50	1050	6
107	30	42	840	7/8

In der vergangenen Woche wurde kein Betriebsammelbericht geschickt, da wir von drei Mühlen keinen Betriebsbericht erhielten. Wir bitten nochmals, die Berichte pünktlich zwei mal in der Woche zu schicken, so, dass sie möglichst Montags und Donnerstags hier eintreffen. Steht die Mühle, so bitten wir um eine Fehlanzeige, damit ein unnötiges Warten auf die Berichte vermieden wird.

Duisburg, den 7.12.37.

Labor:

B.

Betriebssammelbericht Nr. 37 Roggen

<u>Rohmischung</u>			<u>gen. Mischung</u>	
	<u>H. Gew.</u>	<u>Wasser</u>	<u>N. Gew.</u>	<u>Wasser</u>
101	73.9	15.25	72.25	17.0
102	73.9	16.9	75.9	17.2
105	73.8	16.6	73.2	17.0

	<u>Mischung</u>	<u>Ganzkornbl.</u>	<u>Comdit.</u>
101	100% Inland	80 gr.	—
102	95% " 5% Holänd. Rg.	150 gr.	48
105	100% "	120 gr.	

Mehl Type 1150

	<u>Wasser</u>	<u>Asche</u>
101	15.4	1.23
102	14.6	1.297
105	15.7	1.154

Gebäcke Type 1150

	<u>Teigaush.</u>	<u>Gärtemp.</u>	<u>Gärzeit</u>	<u>Geb.Höhe</u>	<u>Porung</u>
101	166	30	40+30	8.7 cm.	8/9
102	165	30	40	8.0 cm.	9
105	165	30	40+30	8.5 cm.	8

Vertraulich

Duisburg, den 7.12.37.

Labor;

*Sp.*



Betriebssammelbericht Nr. 36 Roggen


Rohmischung			gen. Mischung		Mischung
H. Gew.	Wasser		H. Gew.	Wasser	
100	74.75	15.5	73.85	17.4	100% Inland
101	74.7	15.0	70.2	17.5	" "
102	74.35	15.7	75.55	17.2	" "
104	74.0	15.25	73.3	17.0	---
105	76.1	14.3	72.3	17.0	---
106	73.25	16.6	76.0	17.0	100% Inland

Vertraulich

	Mehle Type 1150		Ganzkornbl.	Condit. Temp.
	Wasser	Asche		
100	15.7	1.28	130	25
101	15.25	1.32	80	
102	15.2	1.264	150	48
104	15.75	1.24		40
105	15.8	1.22	120	
106	15.5	1.183	130	

Gebäcke Type 1150					
Teigausb.	Gärtemp.	Gärzeit	Gebäckhöhe	Porung	
100	163.5	30	40+30	8.2 cm	8
101	171	30	40+30	8.8 "	9
102	165	30	40	7.8 "	7
104	160	30	65	9.0 "	7
105	165	30	30	9.0 "	9
106	160	30	40	8.5 "	9

Duisburg, den 26.11.37.

Labor: 

Bei den Zahlen über die Teigausbeuten bei Weizen stellen wir seit längerer Zeit in den Betriebsberichten fest, dass Ausbeuten von z.Bsp. 158.5 oder 159.2 angegeben werden. Diese Zahlen zeigen uns, dass bei den betreffenden Versuchen nicht mit dem nötigen bäckereitechnischen Verständnis gearbeitet wird. Denn es ist für den Ausfall des Backversuches vollkommen gleichgültig, ob man mit z.Bsp. 159 oder 160 Teigausbeute arbeitet. Wir haben gerade die Frage des Wasserzusatzes zum Mehl hier mehrere Male eingehend geprüft und gefunden, dass derartig übertriebene Genauigkeiten nicht angebracht sind. Aus diesem Grund haben wir uns damals auf einen einheitlichen Wasserzusatz von 60 geeinigt und können Ihnen bestätigen, dass heute in allen Bäckereien mit rund 60 Wasserschüttung gearbeitet wird. Wir bitten Sie also, in Zukunft einfach zu 100 Teilen Mehl 60 Teile Wasser, ohne Rücksicht auf die Mehlsorte, zu nehmen, und uns die Zahlen des ermessenen Volumens zur Auswertung mitzuteilen. Wir bitten Sie, nur in dringenden Fällen von der vereinbarten Methode abzuweichen, und dann die Abweichung genauestens zu vermerken. Ein endgültiges Urteil darüber, ob diese Backversuche in Zukunft abgeändert werden müssen, können wir bis heute noch nicht fällen. Wir glauben aber nicht, dass eine wesentliche Abänderung nötig sein wird.

**Vertraulich**

Betriebsammelbericht Nr. 36 Weizen

Rohmischung				gen. Mischung				
H.Gew.	Wasser	Kleber	Quells.	H.Gew.	Wasser	Kleber	Quells.	
101	78.6	16.5	22.0	78.0	16.75	22.0	5	
102	75.8	15.23	25.0	76.1	17.04	24.5	6	
103	81.6	16.4	20.0	80.8	17.2	20.0	4	
104	78.8	14.75	24.8	76.8	17.5	23.0	5	
105	79.8	16.6	22.9	76.1	17.0	23.3	6	
106	78.0	16.8	26.0	16 Kleberwz.				
106	79.70	16.2	25.5	5 Landwz.	78.35	17.1	26.2	6+
107	79.2	15.1	26.0	7	77.0	17.4	26.0	9

Mischung				Asche		Condit. Temp.	
101	80%	Inland	12% Manitoba	8% Austral	1.78	45	45
102	80%	"	7%	" 13%	1.802	51	51
103	100%	"	"	"		42	42
104	80%	"	10%	" 10%	1.775	45	50
105	100%	"	"	"	1.86	45	45
106	100%	"	"	"	1.91	40	
107	80%	"	20%	"	1.70	58	53

Mehle Zahlen in der Reihenfolge: Wasser Asche Kleber Quellschl												
Type 502				Type 812				Type 1050				
101	16.0	0.53	22.0	9				15.8	1.035	23.5	5	
102	16.40	0.523	25.0	7	16.28	0.873	25.0	6	15.98	1.070	26.0	6
103					16.5	0.852	21.0	3				
104	15.75	0.53	23.5	8					15.25	1.14	23.5	4
105	16.0	0.523	21.8	8	15.8	0.826	22.4	7	15.6	1.146	22.9	5
106					16.2	0.835	26.8	7+				
107	15.8	0.518	25.0	12	15.5	0.882			15.2	1.11	23.0	9

Zucker Behandlung								
101	0.95	2/1.5/-				1.15	4/3/-	
102	0.80	2.5/1/1		0.90	2.5/1/1	1.1	2.5/1/3	
103					3.3/3.6/4			
104	0.75	3/3/2				0.80	3/3/4	
105	0.62	2.5/2.5/-		0.82	0.82	3/3/-	1.08	3.5/3.5/-
106				0.75	5/-/3.5			
107	0.65	3/1.5/1.5				1.05	3.5/1.7/2.3	

Gebäcke Zahlen in der Reihenfolge: Teigmassebeute Gärtemp. Gärzeit									
101	160	28	50				160	28	50
102	160	30	40	160	30	40	160	30	40
103				160	30	50			
104	157.5	30	65				159	30	55
105									
106				160	30	60			
107	161.2	30	55				160.5	30	46

Volumen Forung					
101	1140	8		1060	8
102	1120	8		980	7
103			980	7/8	
104	1100	8		1090	8
105					
106			1100	8	
107	1310	7		790	7

Luisburg, den 26.11.37.  
Labor: *[Signature]*

Betriebsammelbericht Nr. 34 Weizen

	<u>Rohmischung</u>				<u>gen. Mischung</u>			
	<u>H. Gew.</u>	<u>Wasser</u>	<u>Kleber</u>	<u>Quellz.</u>	<u>H. Gew.</u>	<u>Wasser</u>	<u>Kleber</u>	<u>Quellz.</u>
100	78.15	15.0	25.5	7	72.75	17.6	23.5	6
"	77.7	15.0	22.5	6	74.1	17.3	23.7	6
101	77.25	17.0	23.5	3	77.8	16.75	24.0	4
"	78.8	16.5	24.5	3	79.25	16.5	25.0	3
102	78.0	15.8	26.0	6	77.25	16.68	24.5	8
103	82.55	16.4	22.0	2	78.8	17.0	21.0	5
"	81.8	16.3	21.0	1	77.47	17.0	19.0	4
104	77.8	15.0	26.4	5	76.6	17.25		5
"	78.2	15.5	24.5	5	76.8	17.0	23.2	5
105	77.7	15.8	24.0	4	76.35	17.0	24.4	6
2) 108	79.7	15.1	29.0	4	78.55	16.5	29.5	4
1) 106	80.0	16.4	25.0	6	78.9	16.7	25.1	6+
107	79.0	16.4	26.0	7	77.3	17.25	25.5	9

	<u>Mischung</u>	<u>Asche</u>		<u>Condit.</u>		<u>Temp.</u>
100		1.92		48	48	
"	100% Inland	2.02		52	50	56
101	"	1.92		45	45	
"	"	1.82		45	45	
102	"	1.79		51	51	
103	"	1.857		42	42	
"	"	1.909		42	42	
104	80% " 10% Manitoba, 10% Austral,	1.773		45	50	
"	100% "	<del>1.777</del> 1.770		45	50	
105	"	1.92		42	44	
106	"	1.91		40		
106	"	1.90		40		
107	"	1.90		58	53	

**Vertraulich**

	<u>Mehle Zahlen in der Reihenfolge: Wasser, Asche, Kleber, Quellzahl.</u>											
	<u>Type 502</u>				<u>Type 812</u>				<u>Type 1050</u>			
- 100	16.3 ✓	0.56 ✓	24.2	13				16.1 ✓	1.09	24.5	10	
- "	16.6 ✓	0.55 ✓	23.3	10.5				15.9	1.14	23.6	9	
101	16.0	0.523	21.5	8				15.75	1.125	23.5	4	
"	16.0	0.502	23.5	6+	16.0	0.845	23.5	5	15.75	1.185	25.0	4
102	15.9	0.522	24.5					15.71	1.14	25.0		
103	16.0	0.518	20.0	7				15.8	1.142	19.5	5	
"					16.0	0.833	19.0	6				
104	15.75	0.528	24.2	9				15.5	1.138	24.8	5	
"	15.75	0.535	23.6	8				15.5	1.143	23.8	4	
105	15.8	0.541	23.0	7	15.6	0.867	23.5	6	15.4	1.125	24.0	4
106	16.2	0.564	27.5	8-	15.8	0.881	28.2	6+	15.4	1.264	25.2	4+
"					16.1	0.871	25.6	7-				
107	16.0	0.540	25.0	13				15.25	1.13	22.5	9	

Zahlen in der Reihenfolge: Zucker, Behandlung

	Type 502		Type 812		Type 1050	
100	1.1	2/3			1.3	3/4
"	1.05	2/3			1.49	3/4
101	0.9	2/1.5			1.1	4/3
"	0.75	2/1.5	1.0	3/2	1.25	4/3
102		2.5/1/1				2.5/1/3
103		3/3.6/1				4.5/4.25/4
"				3.3/3.6/4		
104	0.78	3/3/2			0.87	3/3/4
"	0.80	3/3/2			0.90	3/3/4
105	0.70	2.5/2.5/-	0.90	3/3/-	1.05	3.5/3.5/-
106	0.6	3.5/-/2	0.8	5/-/3.5	0.95	7.5/-/5
"			0.72	5/-/3.5		
107	0.62	3/1.5/1.5			0.98	3.5/1.7/2.3

Vertraulich

Gebäcke Zahlen in der Reihenfolge: Teigausbeute, Gärtemp, Gärzeit, Volumen

	Type 502				Type 812				Type 1050			
100	162.5	30	61	1000					163	30	53	1020
"	163.8	30	58	1020					163.2	30	50	920
101	160	30	45	1240					160	30	45	1140
"	160	30	50	1220	160	30	50	1080	160	30	50	980
102	160	30	40	1180					160	30	40	1000
103	160	30	55	1260					160	30	45	940
"					160	30	55	1100				
104	160	30	65	1100					160	30	55	960
"	160	30	65	1080					160	30	55	950
105	160	30	60	1050	160	30	60	980	160	30	60	880
106	160	30	65	1150	160	30	60	1060	160	30	57	990
"					160	30	60	1030				
107	160	30	62	1280					160.2	30	46	790

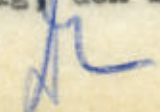
In den letzten Betriebsberichten stellten wir fest, dass bei verschiedenen Mühlen die Asche über der oberen Grenze liegt. Wir bitten die Mühlen derartige Mehle unter allen Umständen beizumischen und nicht in den Verkehr zu bringen. Wir verweisen diesbezüglich auf unsere beiden früheren Rundschreiben.

Ausserdem fällt uns auf, dass der Mehlwassergehalt teilweise weit über 16% liegt. Wenn man in der jetzigen Jahreszeit den Wassergehalt den Sommermonaten gegenüber auch etwas erhöhen kann, so ist ein Wassergehalt von 16.5% zu hoch. Würde ein derartiges Mehl polizeilich nachgeprüft werden, so könnten, besonders heute, Schwierigkeiten erwachsen, die das Ansehen der Mühle schädigen. Ein Mehl mit 16.5% Wasser wird sich ohne weiteres beim Bäcker in einer geringen Teigausbeute zeigen und zu Reklamationen führen.

Bei eventuell auftretenden Roggenmehl Reklamationen möchten wir alle Roggenmühlen darauf hinweisen, dass die Bäcker, um Brotfehler zu vermeiden, unbedingt bei allen Roggen- und Mischbrotsorten saurer führen müssen. Die Notwendigkeit ist von den zuständigen Stellen schon seit langer Zeit ausgesprochen worden, aber bei den Bäckern noch nicht restlos durchgedrungen.

Die Verwendung von Kartoffelstärke und Walzmehl macht nach unseren früheren Erfahrungen keinerlei Schwierigkeiten in backtechnischer Hinsicht so, dass die damit behandelten Roggenmehle normales Verhalten auf Gare und im Ofen zeigen. Bemerken möchten wir dabei noch dass Kartoffelstärke und Walzmehl gemeinsam verarbeitet werden muss.

Duisburg, den 12.11.37.  
Labor:



Betriebssammelbericht Nr. 34 Roggen

Bohnmischung  
H.Gew. Wasser

100	73.45	15.5
101	74.9	14.5
102	73.7	16.2
105	76.3	14.2
106	73.25	16.5

gen. Mischung  
H.Gew. Wasser

73.45	17.9
69.85	17.0
75.35	17.4
73.25	16.9
74.70	16.6

Vertraulich

Mischung

Ganzkbl.

Condit.Temp.

100	100% Inland	130gr.	26
101	" "	80gr.	
102	" "	150gr.	48
105	" "	120gr.	
106	" "	130gr.	

Mehle 1150

Wasser Asche

100	15.5	1.31
101	15.25	1.31
102	14.9	1.277
105	15.4	1.248
106	15.4	1.229

Gebäcke 1150

Teigb. Gärtemp. Gärzeit. Geb.Höhe. Porung.

100	163.9	30	40+30	7.9cm.	8
101	171	30	40+30	7.8cm.	9
102					
105	165	30	30	9.0cm.	8/9
106	160	30	40	8.2cm.	9/10

Dalsburg, den 12.11.37.  
Labor:



Betrifft: Conditionierung

Vertraulich

Um die Wirkung der Conditionierung, bzw. die Kleberbeeinflussung praktisch besser nachprüfen zu können, empfehlen wir den Mühlen von der Quelllösung eine Proteinbestimmung zu machen, und zwar wird folgendermassen verfahren.:

Nachdem der Kleber die vorgeschriebene Zeit gequollen ist, und die Werte wie üblich abgelesen sind, wird durch ein Filter abfiltriert und aus dem klaren Filtrat die bekannte Proteinbestimmung durchgeführt. Man kann zu dem Zweck z. B. 20 ccm der Lösung nehmen. Der gefundene Stickstoffwert wird dann auf Prozente umgerechnet. Die Methode gibt einen zahlenmässigen Anhaltspunkt dafür, wieviel Kleber in Lösung gegangen ist, bzw. welche Conditionstemperaturen am wenigsten löslichen Kleber erzeugen.

Wir haben diese Methode noch nicht ausgiebig durchprobiert glauben aber, dass sie sichere Anhaltspunkte in Conditionsfragen geben wird. Wir bitten deshalb alle Mühlen, gelegentlich einige Versuche durchzuführen und werden dann unsere Erfahrungen gemeinsam austauschen.

Betriebsammelbericht Nr. 29 Weizen

	Rehmischung				gen. Mischung			
	H. Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.	H. Gew.	Wasser	Kleber	Quellz.
100	79.7	14.9	24.5	6	72.95	17.7		
101	78.35	17.0	25.0	4	78.8	17.25	22.5	
102	76.35	15.45	25.5	8	76.0	16.12	25.0	8
103	80.70	16.0	22.0	1	80.2	17.0	21.5	5
104	78.9	15.0	24.7	2	77.6	16.25	23.0	5
105	79.15	15.3	24.2	4	77.1	16.8	24.9	6
107	78.5	16.2	27.0	6	77.5	17.4	27.0	10

	Mischung	Asche		Condit. Temp.	
		%			
100	100% Inland	1.93%		50	50
101	" "	1.93%		45	45
102	" "	1.92%		51	51
103	90% " 5% Plata 5% Kaffee	1.85%		42	42
104	100% Inland	1.77%		50	55
105	" "	1.92%		42	42
107	" "	1.95%		57	55

Vertraulich

	Mehl Type 502	Zahlen in der Reihenfolge: Wasser, Asche, Kleber, Quellzahl,						Type 1050				
100	15.3	0.56	30.5	9	15.5	0.86	26.7	8	16.25	1.115	24.0	3
101	16.5	0.523	23.0	5					15.07	1.115	26.5	8
102	15.4	0.510	26.0	10	15.2	0.852	26.0	9	15.6	1.123	19.7	3
103	15.8	0.523	21.0	4					14.75	1.140	23.2	3
104	15.0	0.525	23.0	8					15.3	1.108	24.9	4
105	15.6	0.538	23.8	7	15.4	0.878	24.3	5	15.2	1.11	24.0	9
107	15.7	0.537	27.0	13								

	Zucker		Behandlg.		Zucker		Behandlg.	
100	1.0		-/-/-		1.07		3/3/-	
101	0.95		2/1.5/-					1.05 4/3/-
102	0.80		2.5/2/1		0.95		2.5/1/1	2.0 2.5/1/3
103			3.7/2.7/1					4/3.7/4
104	0.78		3/3/2					0.90 3/3/4
105	0.68		2.5/2.5/-		0.80		3.5/3.5/-	0.95 4/3.5/-
107	0.68		3/1.5/1.5					1.10 3.5/1.7/2.3

	Gebäcke Type 502			Type 812			Type 1050		
	Teigb.	Volumen	Porq.	Teigb.	Volumen	Porq.	Teigb.	Volumen	Porq.
100	163.8	820	6	164	920	5/6			
101	160	1080	7				160	1020	7
102	160	1220	8	160	1120	8	160	1100	8
103	160	1260	8				160	940	7/8
104	160	1040	7/8				160	820	6
105	160	1100	8	160	1020	7	160	930	7
107	159.8	1270	7				160	830	7

Duisburg, den 8.10.37.

Labor: *1/3*



Betriebsammelbericht Nr. 29 Roggen.

<u>Rohtmischung</u>		<u>gen. Mischung</u>		<u>Condit. Temp.</u>
H. Gew. Wasser		H. Gew. Wasser		
100	75.8 15.1	73.85	16.9	32
101	74.05 15.1	70.75	17.0	--
102	71.7 15.8	76.0	16.7	48
105	75.9 14.8	72.8	16.7	--

<u>Mehl</u>			<u>Type 1800</u>		<u>Ganzkornbl.</u>
Type 1150			Wasser Asche		
	Wasser	Asche	Wasser	Asche	
100	14.8	1.23			130 gr.
101	15.5	1.27	15.5	1.92	80 gr.
102	14.0	1.241			150 gr.
105	15.2	1.204			120 gr.

*Vertraulich*

Gebäcke der Type 1150

	<u>Teigb.</u>	<u>Gärtemp.</u>	<u>Gärzeit.</u>	<u>Geb.Höhe.</u>	<u>Porung.</u>
100	163.8	30	40+30	7.9	7/8
101	171	25	40+30	8.6	9
102	165	30	35	8.5	9
105	165	30	30	8.5	9

Duisburg, den 8.10.37.

Labor: *JB.*

Wie aus den Betriebsberichten ersichtlich, werden bei einigen Mühlen die Aschegrenzen nach oben, in einem Fall nach unten überschritten. Wir wissen selbst, wie grosse Schwierigkeiten es bereitet, die Aschegrenzen richtig inne zu halten. Wir bitten nochmals, die verantwortlichen Leute in den Mühlen, ganz besonders darauf zu achten, dass nur Mehle in den zulässigen Grenzen verladen werden. Fehlerhafte Fabrikate müssen in jedem Falle beigemischt werden, und es muss im Betriebsbuch ein entsprechender Vermerk darüber gemacht werden. Wir verweisen diesbezüglich nochmals auf unsere Anmerkung in Betriebssammelbericht Nr. 9.

Wie wir im Laufe der letzten Zeit festgestellt haben, vertragen die neuen Weizenmischungen einen beträchtlich hohen Malzzusatz. Zirka 1% zuckerhaltigen Malzes kann ohne weiteres zur Backfähigkeitsverbesserung zugesetzt werden. Lt. Betriebsbericht setzen nur Mühle 103, 0.4% und Mühle 107, 0.5% Malzmehl zu.

Weiter ging uns ein Rundschreiben der Mühlen-Chemie über die Anwendung des G.K. Verfahrens bei der Maisvermahlung zu. Wir bitten die Mühlen, die Mais vermahlen, und dieses Verfahren anzuwenden gedenken, ohne Erlaubnis der Reichsstelle nichts zu unternehmen.

Weiter bitten wir streng darauf zu achten, dass die lagernden Getreidemengen in gesundem Zustande erhalten werden. Siehe Richtlinien: "Hilfstabelle zur Belüftung des Getreides". Erhältlich: "Allgemeine Deutsche Mühlen-Zeitung" Preis 1Mk.

Berlin-Charlottenburg 4

Leibnizstrasse 80

Vertraulich

Betriebsammelbericht Nr. 27 Weizen

	Rohmischung		Asche	gen. Mischung	
	H. Gew.	Wasser		H. Gew.	Wasser
100	80.15	14.2	1.82	74.55	16.8
101	80.1	15.2	1.90	79.0	17.1
102	78.8	15.2	1.87	76.35	16.9
103v	77.45	16.8	1.88	77.25	17.0
104	78.8	15.25	1.78	77.7	16.5
105	81.5	16.3	1.873	80.3	17.0
106	80.8	15.7	1.92	78.8	17.5
107	76.7	15.02	1.83	78.25	16.93

	Rohmischung		gen. Mischung		Kohlt. Temp.	
	Kleber	Quellz.	Kleber	Quellz.		
100	23.9	6			52	52
101	21.8	2	22.6	2	34	
102	26.2	3	26.0	4	42	42
103	25.5	3	26.5	-	45	45
104	25.5	3	25.2	4	49	40
105	21.0	-	21.0	4	42	42
106	28.0	6	28.0	9	60	55 50
107	26.0	6	25.0	6	51	51

Vertraulich

Mischung: Ausser Mühle 105, welche eine Mischung von: 90% Inland, 5% Plata, und 5% Austral hat, laufen alle Mühlen auf 100% Inland.

Mehle: Zahlen in der Reihenfolge: Wasser, Asche, Zucker, Type 502, Type 812, Type 1050

	Type 502	Type 812	Type 1050
100	15.3 0.50 0.94	15.3 0.86 1.0	15.1 1.25 0.9
101	15.9 0.53 0.7		15.3 1.094 1.15
102	15.6 0.524 0.75	15.5 0.851 0.95	15.8 1.10 1.1
103	16.3 0.538 0.95		14.75 1.135 0.90
104	15.25 0.532 0.73		15.6 1.151 --
105	16.0 0.53 --		15.2 1.15 0.72
106	15.7 0.54 0.66		15.1 1.155 1.0
107	15.8 0.522 0.8	15.7 0.865 0.9	

Zahlen in der Reihenfolge: Kleber, Quellzahl, Behandlung,

	Zahlen in der Reihenfolge: Kleber, Quellzahl, Behandlung,			Zahlen in der Reihenfolge: Kleber, Quellzahl, Behandlung,					
100	30.5	8	---	26.9	8.5	2/5/-	23.5	4-	7.5/-/5
101	25.5	4+	3.5/-/2				26.9	4	4/3.5/-
102	25.4	6	2/2.5/-	26.1	5	3.5/4/-	26.5	4	4/3/-
103	25.5	5	2/1.5/-				26.0	4	3/3/4
104	24.0	8	3/3/2				22.0	4	4/3.7/4
105	23.0	6	3.7/2.7/-				25.0	9	3.5/1.7/2.3
106	28.0	12	3/1.5/1.5				26.5	5	2.5/1/3
107	26.0	6	2.5/1/1	26.0	6	2.5/1/1			

Gebäcke: Zahlen in der Reihenfolge: Teigsusb. Gärz. Vol. Porung.

	Zahlen in der Reihenfolge: Teigsusb. Gärz. Vol. Porung.				Zahlen in der Reihenfolge: Teigsusb. Gärz. Vol. Porung.							
100	164	56	860	5/6	164.2	58	980	5	160	55	1000	8
101	160	60	1100	7/8					160	50	920	7
102	160	55	1050	7	160	55	960	7	160	50	1080	7
103	160	50	1100	7/8					160	55	860	6
104	160	65	1070	7					160	45	1020	8
105	160	58	1280	8/9					160.5	48	820	7
106	160	55	1360	7					160	40	940	7
107	160	40	1140	7/8	160	40	1020	7/8				

Duisburg, den 24.9.37.

Lebor: *MB*

Betriebsammelbericht Nr. 27 Roggen

<u>Rohmischung</u>		<u>gen. Mischung</u>		
<u>H. Gew.</u>	<u>Wasser</u>	<u>H. Gew.</u>	<u>Wasser</u>	
101	75.0	17.0	79.95	17.1
102	wird gebeten, diese Zahlen, sowie die Mischung mit anzugehen.			
103	74.25	15.0	72.7	16.0
107	71.85	16.0	76.0	16.5

Mühle 101, 103 und 107 laufen mit 100% Inland Roggen.

<u>Mehl Type 1150</u>			<u>Ganzkornbleichung</u>
<u>Wasser</u>	<u>Asche</u>		
101	15.4	1.142	130 gr.
102	14.9	1.267	---
103	15.0	1.33	80. gr.
107	14.0	1.279	150 gr. 10 gr. Novadelox.

Gebäcke Type 1150

	<u>Teigb.</u>	<u>Gärtemp.</u>	<u>Gärz.</u>	<u>Geb.Höhe.</u>	<u>Porung.</u>
101	160	30	30	8.1cm.	9
102	165	30	30	8.5cm.	9
103	171	28	40+30	8. cm.	-
107	165	30	35	8. cm.	9

Vertraulich

Duisburg, den 24.9.37.

Labor:

*SB*

Wir bitten Sie, damit die Zahlen der Roh- und genetzten Mischung überhaupt vergleichbare Werte ergeben, in Zukunft darauf zu achten, dass die Probenahme der Roh- und genetzten Mischung zeitlich verschieden erfolgt. Die Zeit der Probenentnahme ist in jeder Mühle verschieden und soll so stattfinden, dass die gehetzte Mischung auch tatsächlich aus der gleichen Partie der ungenetzten stammt. Es wird dadurch vermieden, dass z.Bsp. für die genetzte Mischung ein höherer Klebergehalt, eventuell ein höherer Aschegehalt, wie für die ungenetzte gefunden wird. Unseres Erachtens kann der Fehler nur davon herrühren, dass beide Proben zu gleicher Zeit in der Mühle genommen werden; das aber in Wirklichkeit, die heute gezogene genetzte Mischung zirka 12 St. früher als Rohmischung gelaufen ist. Die Zusammensetzung der Mischung kann sich aber in dieser Zeit wesentlich geändert haben, so, dass eine Auswertung der Zahlen illusorisch ist.

Die Mühle 103 gibt in Bericht 36 ein Gebäckvolumen der Type 1050 von 1040 an. Dieser Wert ist in Anbetracht der vermahlenden 100%tigen Inland-Weizen zu hoch. Es dürfte hier ein Fehler vorliegen.

Betriebssammelbericht Nr. 25 Weizen

	Rehmischung			gen. Mischung		
	H. Gew.	Wasser.	Kleber.	H. Gew.	Wasser.	Kleber.
100	79.45	15.8	26.2	73.85	18.1	---
101	78.70	15.2	20.6	78.1	17.1	21.8
102	78.35	14.9	25.4	77.35	16.6	25.5
103	77.85	16.5	28.5	78.35	17.0	28.0
104	78.6	15.0	25.0	78.2	16.25	24.5
105	81.25	16.0	23.5	80.6	17.0	22.5
106	80.2	15.1	27.0	77.3	17.4	27.0
107	76.9	13.95	26.5	79.1	16.28	26.5

	Mischung aus:		Asche:
100	100% Inld.	37	1.82%
101	100% Inld.	37	1.97%
102	85% Inld.	37 15% Rum. Wz.	1.80%
103	100% Inld.	37	1.94%
104	100% Inld.	37	1.78%
105	90% Inld.	37 5% Plata, 5% Austral.	1.742%
106	90% Inld.	37 5% Berusso, 5% Austral.	1.89%
107	85% Inld.	37 5% Iran, 10% Bahia Bl.	1.798%

Vertraulich

	Type 502		Type 812		Type 1050	
	Wasser	Asche	Wasser	Asche	Wasser	Asche
100	15.0	0.54			14.3	1.17
101			16.2	0.911		
102	15.4	0.521	15.2	0.861	14.9	1.084
103	15.8	0.53	15.6	0.862	15.5	1.145
104	15.0	0.53			14.5	1.135
105	15.9	0.518			15.2	1.115
106	15.5	0.531			15.0	1.10
107	15.2	0.509	14.53	0.888	14.44	1.16

	Type 502		Type 812		Type 1050	
	Volumen	Porung	Volumen	Porung	Volumen	Porung
100	1020	6-7			860	7
101			1040	7-8		
102	1050	7-8	960	7	880	7
103	1180	7	1120	7-8	1040	7-8
104	1040	7-8			840	6
105	1260	9			1010	7-8
106	1280	7			850	8
107	1120	7	1040	7-8	900	7-8

Luisburg, den 14.9.37.

Labor: *Böse*

Betrifft Mehlbehandlung nach der Neuen Ernte.

Nach unseren Erfahrungen dürfte es sich empfehlen, bei Mehlen, die aus vorwiegend neuem Getreide hergestellt sind, die bisherige Behandlung zu ändern. Endgültige Ratschläge lassen sich natürlich bis jetzt noch nicht geben, da die Weizen und Roggen noch nicht genug ausgeschwitzt haben. Wir würden aber eine Behandlung auf  $\frac{2}{3}$  Elco und  $\frac{1}{3}$  Porit empfehlen. Auch wird ein Zusatz von zuckerhaltigem Weizenmalzmehl von Nutzen sein. Es ist aber streng zu beachten, dass dieses Malzmehl keinen zu hohen Diastasegehalt aufweist, sondern speziell auf hohen Zuckergehalt verarbeitet wurde. Ein geringer Zusatz dieser Malzmehle bewirkt gerade bei den Weizen der neuen Ernte einen wesentlich verbesserten Trieb. Es dürfte sich empfehlen, die teuren Malsprodukte der bekannten Malzfirmen nicht zu verwenden, sondern eigenen Weizen, am Orte oder in der Nähe speziell für diesen Zweck mälen zu lassen.

Betriebsammelbericht Nr. 2 Weizen

Weitere Inland-Weizen Untersuchungen ergaben:

	<u>H. Gew.</u>	<u>Wasser.</u>	<u>Kleber.</u>	<u>Asche.</u>
100	79.45	15.1	25.8	1.48
101	78.35	16.8	22.3	--
103	76.35	16.0	30.0	1.95
104	79.00	15.0	25.6	1.785
107	77.55	15.04	26.0	1.984
106	80.0	15.6	30.0	1.95

Vertraulich

<u>Rohmischung</u>		<u>gen. Mischung</u>	
<u>H. Gew.</u>	<u>Wasser.</u>	<u>H. Gew.</u>	<u>Wasser.</u>
100	79.45	75.65	17.0
101	78.35	78.70	16.1
103	78.4	80.0	16.75
104	79.00	77.60	16.75
106	80.1	78.2	17.3
107	77.45	78.25	15.93

<u>Mehle</u>	<u>Type 502</u>		<u>Type 812</u>		<u>Type 1050</u>	
	<u>Wasser</u>	<u>Asche</u>	<u>Wasser</u>	<u>Asche</u>	<u>Wasser</u>	<u>Asche</u>
100	15.2	0.53	--	--	15.0	1.22
101	15.2	0.542	--	--	14.8	1.114
103	15.75	0.515	--	--	15.5	1.15
104	15.25	0.510	--	--	14.75	1.140
106	15.6	0.540	--	--	15.1	1.11
107	14.68	0.529	14.52	0.836	14.44	1.084

	<u>Behandlg. Zucker</u>		<u>Behandlg. Zucker</u>		<u>Condit. Temp.</u>		
	<u>Type 502</u>	<u>Type 502</u>	<u>Type 1050</u>	<u>Type 1050</u>			
100	1.5/3/-	0.92	2.5/6/-	1.31	54	53	53
101	2/-/2	0.65	5/-/5	1.05	40	--	--
103	2/2/-	0.95	4/4/-	1.15	45	45	--
104	2.5/3/2	0.78	2.5/3/4	0.90	50	40	--
106	3/1.5/1.5	0.62	3/1.5/1.5	0.80	60	52	--
107	2.5/1/1	0.68	2.5/1/3	0.85	51	51	--

<u>Gebäcke</u>	<u>Type 502</u>		<u>Type 1050</u>	
	<u>Volumen</u>	<u>Gärzeit</u>	<u>Volumen</u>	<u>Gärzeit</u>
100	1060	60'	980	59'
101	1100	85'	960	65'
103	1300	45'	1200	45'
104	1040	65'	920	55'
106	1280	58'	820	52'
107	1350	40'	970	40'

Duisburg, den 2.9.37.

Labor:

A



Betriebssammelbericht Nr. 22

Vertraulich

	Rohmischung		gen. Mischung	
	H. Gew.	Wasser	H. Gew.	Wasser
100	72.55	15.1	71.3	17.0
104	76.3	14.0	75.3	16.5
107	73.25	16.8	76.0	16.8

Mehl	Type 1150		Type 1150	Ganzkornbleichung
	Wasser	Asche	Gebäckhöhe	
100	14.4	1.25	8cm	130gr
104	15.25	1.17	8cm	—
107	14.2	1.254	8cm	150gr und 5gr. Novadelox pro 100kg Mehl

Duisburg, den 2.9.37.

Labor:



Rohmischung:	100:	-----	-----
	101:	82.00	14.50
	102:	79.90	11.30
	103:	74.20	18.00
	104 Aus:	80.25	11.50
	104 Inl:	78.12	16.50
	105:	80.25	14.50
	106:	79.10	13.50
	107:	78.10	13.28

Es wurde vermahlen:

100:	-----
101:	34 R.f.G. Weizen
102:	55 Bah. 20 Austr. 25 Rum.
103:	52 Inl. neu. 18 Inl alt. 25 Rum. 5 Bah.
104:	67.5 rh Weizen. 20 Austr. 12.5 Kürratschie.
105:	73.4 Austr. 26.6 Inl. 37.
106:	15 Bar. 20 Jug. 20 Austr. 5 Bah. 40 neuer W.
107:	35 neu Inl. 30 Bah. 10 Austr. 10 Men. 15 Iran.

Aschegehalt der Mischungen:

100:	-----
101:	1.7%
102:	Bah 1.72% / Austr. 1.34% / Rumän. 1.82% /
103:	1.89%
104:	-----
105:	Austral 1.313% / Inl 37 1.848% /
106:	1.70% / Bar 1.76% / Jug 1.90% / Austral 1.27% /
107:	1.772%

Wassergehalt der Mahlmischung:

100:	-----
101:	Bitte immer angeben.
102:	17.20
103:	17.25
104:	16.50
105:	17.20
106:	17.80
107:	16.50

Wassergehalt der Mehle:

100:	-----
101:	15.40
102:	15.50 - 15.90
103:	15.30 - 15.90
104:	15.00 - 15.25
105:	15.50 - 16.00
106:	15.35 + 15.75
107:	14.57 - 15.39

Einstellung der Mehle auf den neuen Inlandweizen abstimmen. Zweckmässig wird man den Poritzusatz erhöhen. Allgemeingültige Angaben lassen sich aber noch nicht machen, da der Ernteausschlag und die Backfähigkeit der neuen Ernte noch zu verschieden ist. Also erst Versuche machen. Gehau kann man die Mehle erst in 3 Wochen einstellen.

Duisburg, d. 9.8.37.

Labor: *[Signature]*

Berlin

Betriebsammelbericht Nr. 13. Weizen

	<u>Rohmischg.</u>		<u>gen. Mischg.</u>	
	H. Gew.	Wasser	H. Gew.	Wasser
100	80.6	13.0	72.3	16.8
102	80.8	12.0	78.35	16.9
103 <sup>v</sup>	78.7	13.0	77.9	17.4
104	80.3	13.25	78.45	18.25
105	81.3	13.3	79.45	17.2
106	80.2	13.0	78.3	17.8
107	79.0	12.35	77.1	17.04

Vertraulich

	<u>Mischung aus:</u>	<u>Asche:</u>
100	Barusso, Iran, Tschechen,	-----
102	Rosafé, Barusso, Austral Wz.,	1.68%
103	Inland Wz., Barusso,	-----
104	Manitoba, Rosario,	-----
105	Rosafé, Inland Wz.,	2.062%
106	Türken, Rosafé, Bahia Blanca, Barletta,	1.87%
107	Rumänen, Bahia Blanca, Austral Wz.,	1.732%
	Asche Türkenweizen: 2.45%	

Da es von grossem Interesse für alle Betriebe ist, bitten wir die einzelnen Mühlen, den festgestellten Aschegehalt der Auslandweizen in den Betriebsberichten anzugeben.

Mehle: Zahlen in der Reihenfolge: Wasser-Asche-Behandlung

	<u>Type 502</u>			<u>Type 812</u>			<u>Type 1050</u>		
100	15.5	0.50	1.5/3/-	15.5	0.82	2.5/2.5/-	14.8	1.14	1.5/6/-
102	15.7	0.55	0.5/1.5/-	16.0	0.86	3/3/-	15.2	1.12	3.5/3.5/-
103	16.0	0.56	2/2/-	15.8	0.864	4.5/4.75/4	15.8	1.11	4/4/-
104	15.5	0.52	1/3/1	14.3	0.86	2.5/1/1	15.25	1.07	1/3/3
105									
106	15.85	0.524	2.5/1/1				15.4	1.15	3.75/1.4
107	15.4	0.52	2.5/1/1				14.9	1.14	2.5/1/3

Gebäcke: Zahlen in der Reihenfolge: Gärzeit-Volumen

	<u>Type 502</u>		<u>Type 812</u>		<u>Type 1050</u>	
100	55 Min.	1200	67 Min	1180	66 Min.	1040
102	68 "	1300	45 "	--	65 "	1100
103	45 "	--	45 "	--	45 "	--
104	65 "	1360	60 "	1160	55 "	1160
105						
106	59 "	1290	40 "	1160	55 "	1200
107	40 "	1280			40 "	1110

Duisburg, den 13. 7. 37

Labor: *Bier*

<u>Rohmischung:</u>	K.Nr:	H.Gew:	Wasser :
	100	77.45	14.30
	102	80.80	12.30
	103	80.50	13.30
	105	81.25	13.00
	106	79.00	13.25
	107	79.25	13.30

Vertraulich

In Anbetracht der Tatsache, dass viele Mühlen dauernd zu hohe Aschewerte erzielen, dürfte es angebracht sein, laufend die Rohmischung zu veraschen und die erhaltenen Zahlen im Betriebsbericht zu vermerken. Wenn wir z.B. bei Auslandsweizen praktisch keine höhere Asche als 2.2 bis jetzt festgestellt haben, (mit Ausnahme der Türkenweizen!!!) so ist es doch angebracht, Zahlenmaterial für evtl. spätere Auswertung zu sammeln. Wir haben z.B. für die Rohmischung (Barusso und Rumänen) heute 1,933 % Asche gefunden. Die Anfrage betr. Türkenweizen und Asche wird von Prof. Mohs noch untersucht. Die Untersuchung der ausl. Weizen auf Asche hat in gereinigten Zustand zu geschehen, d.h. der Weizen muss von den groben Verunreinigungen durch Aussuchen so befreit werden, wie das auch beim Reinigungsvorgang in der Mühle geschieht. Wir fanden z.B.:

für Rumänenweizen:	75.70	Asche unger.	2.305	Wasser:	13.10
		Asche ger.	2.009		
für Barusso :	80.55	Asche unger.	1.940	Wasser:	11.70
		Asche ger.	1.790		

Gen. Mischung:

K.Nr:	H.Gew:	Wasser:
100	72.10	17.60
102	77.70	17.10
103	78.90	17.75
105	77.30	17.30
106	77.00	18.15
107	78.90	16.53

Mehle:

Type 502:	Type 812 :	Type : 1050
Asche:	Asche:	Asche:
100: 0.50 ✓	----	1.31 = 7,75
102: 0.54	0.89	1.23
103: 0.51	0.856	1.165
105: 0.538	----	1.142
106: 0.590 / 0.615	----	1.22 / 1.24
106: 0.660		1.30
107: 0.538	0.98	1.169

Backvolumen:

502:		812 :		1050:	
Teigausb.	Vol.	Teigausb.	Vol.	Teigausb.	Vol.
102: 160	1230	160	1200	160	1140
103: 160	---	160	---	160	---
105: 159	1360	---	---	157	1110
106: 161.7	1300	---	---	161.9	1080
107: 160	1290	160	1140	160	1080

Duisburg, den 25.6.37.

Labor: *[Signature]*

*Barlin*

N

**Vertraulich**

<u>Rohmischung:</u>	K.Nr.	H.Gew:	Wasser:
	100	73.00	15.00
	103	74.05	14.75
	107	77.00	14.50

<u>Gen. Mischung:</u>			
	100	71.05	16.40
	103	72.05	17.80
	107	75.35	16.70

<u>Mehle:</u>	Type 1150			Type 1800		
	K.Nr.	Wasser	Asche.	K.Nr.	Wasser.	Asche.
	100	14.40	1.26	--	--	--
	102	14.50	1.29	102	14.20	1.68
	103	15.30	1.33	--	--	--
	107	14.30	1.311	--	--	--

Betr: Backversuch:

Bei dem vorgeschlagenen Einheitsbackversuch werden mit den heutigen Roggenmehlen Gebäckhöhen von 8 - 8,5 Cm erhalten. Es muss aber mit Milchsäure gebacken werden, weil bei der normalen Sauerführung zu viel unbekannte Faktoren durch den Sauerteig in den Backversuch kommen. Als Milchsäure kann das Boerol von Boehringer, Ingelheim a. Rh. verwendet werden, das bei jedem erfahrenem Bäcker zu haben ist. Sonst Probeflieferung von Ingelheim ( 1 - 2 Liter ) unter Bezugnahme auf uns verlangen.

Duisburg, den 25.6.37.

Labor:

N

Rohmischung: Die H.Gew. schwanken zwischen 76.10 und 81.70 kg., der Wassergehalt zwischen 12.30 und 17.00 %. Die müllerisch ungünstigsten Werte hat 101 .

M e h l e :

Type 502 :

Type 1050:

	Asche:	Kleber :	Asche:	Kleber:
100	0.515	27.40	1.25	25.50
101	----	----	---	---
102	0.58	29.20	1.22	32.10

**W i c h t i g !!**

Wir stellen hiermit fest, dass die obere Aschegrenze fast durchwegs überschritten wird. Jede Mühle ist verpflichtet, die vorgesehene Type unter Beachtung der oberen Aschegrenze einzuhalten.  
 Es wird nach Type gearbeitet und nicht nach Ausbeute. Jede Mühlenleitung hat die Verantwortung für die Innehaltung der Typen.

102	1250	1200	1120
103	--	---	---
104	1280	---	1080
105	1300	---	1100
107	1270	1120	1000

**Vertraulich**

Konkurrenz-  
muster:

Hansamühle Bremen: Type 502.

Wasser: 14.90  
 Asche: 0.776!!  
 Kleber: 31.70  
 Quellz: 4  
 Abstehtprobe: lang  
 Zucker: 2.0  
 schwache Bromatbehandlung.

Wir bitten um Einsendung kleiner Muster Türkenweizen, wenn verarbeitet, zur Feststellung der Asche. Evtl. die Muster direkt an das Institut für Müllerei unter Bezugnahme auf das Schreiben der Ros. Mühlen A.G. zu senden. Gegenmuster aber auf jeden Fall behalten!!!!

Duisburg ,d. 23.6.

Labor: *J.K.*

**N**

*Brot.*

Rohmischung: Die H.Gew. schwanken zwischen 76.10 und 81.70 kg., der Wassergehalt zwischen 12.30 und 17.00 %. Die müllerisch ungünstigsten Werte hat 101 .

M e h l e :

Type 502 :

	Asche:	Kleber :
100	0.515	27.40
101	----	----
102	0.58	29.20
103	0.59	27.00
104	0.57	28.30
105	0.54	27.50
107	0.577	29.00

Type 1050:

	Asche:	Kleber:
	1.25	25.50
	---	---
	1.22	32.10
	1.27	30.00
	1.19	31.30
	1.18	29.00
	1.22	30.50

Type 812:

	Asche:	Kleber :
101	0.900	23.00
102	0.920	30.40
107	0.970	29.50

Die Backvolumen sind :

	502	812	1050
100	--	--	--
101		1100	
102	1250	1200	1120
103	--	---	---
104	1280	---	1080
105	1300	---	1100
107	1270	1120	1000

**Vertraulich**

Konkurrenz-  
muster:

Hansmühle Bremen: Type 502.

Wasser: 14.90  
 Asche: 0.776!!  
 Kleber: 31.70  
 Quellz: 4  
 Abstehtprobe: lang  
 Zucker: 2.0  
 schwache Bromatbehandlung.

Wir bitten um Einsendung kleiner Muster Türkenweizen, wenn verarbeitet, zur Feststellung der Asche. Evtl. die Muster direkt an das Institut für Müllerei unter Bezugnahme auf das Schreiben der Ros. Mühlen A.G. zu senden. Gegenmuster aber auf jeden Fall behalten!!!!!!

Duisburg ,d. 23.6.

Labor:

Best.

Rohmischg:	H.Gew:	Wasser:	Kleber:	Quellzahl:
1o1:	77.35	17.00	20.00	6
1o2:	76.80	12.10	24.90	4
1o3:	79.60	13.30	26.00	-
1o4Inl:	79.10	15.75	25.70	0
1o4Ausl:	80.60	12.00	33.40	11
1o7:	78.35	15.34	26.50	-

Vertraulich

Bei der Vermahlung von Türkenweizen hat es sich gezeigt, dass der Aschegehalt der Mehle wesentlich erhöht wird. Es wurden von uns Schwankungen der Asche im Türkenweizen von 2,5 - 3,3 % festgestellt. Wird der Türkenweizen auch sorgfältig gereinigt, so ist der Aschegehalt nur von 3,23 auf 3,10 % zurückgegangen. Das ist ein Beweis dafür, dass der Weizen schon Natur aus einen wesentlich höheren Aschegehalt hat. Die deutschen Weizen haben ca. 1,9 %, so dass also mit Schwankungen - 1,5% gerechnet werden müssen. Um eine eindeutige Stellungnahme zu erhalten, haben wir mit Prof. Mohs über die Frage korrespondiert. Der zu erwartende Bescheid geht nach Erhalt den einzelnen Mühlen zu. Es ist wichtig, einen amtlichen Standpunkt zu erhalten, weil Reklamationen sonst zu erwarten sind. Trotz der zu hohen Asche sind die Mehle hell in der Farbe. Bei Überschreitung der obersten Grenze sind sie sogar noch zu hell.

Genetzte Mischung:

Der Wassergehalt der gen. Mischung liegt bei allen Mühlen bei 17.10%.

Mehle:

Type 5o2:

Type 1o5o:

	Wasser:	Kleber:	Quellzahl:	Wasser:	Kleber:	Quellzahl:
1o1	16.40	25.30	10	15.80	20.90	8
1o2	16.10	23.50	6	15.60	25.30	4
1o3	16.30	26.00	11	16.18	27.50	10
1o4	15.75	28.70	14	15.25	29.20	5
1o7	15.50	26.50	12	15.10	27.00	12

Der Wassergehalt von 1o1 mit 16.40 ist für die Jahreszeit zu hoch. Zweckmässig wird auf 15.50 gehalten, weil dann die wenigsten Schwierigkeiten zu erwarten sind.

Erfahrungsgemäss kommen jetzt Reklamationen über Auftreten des fadenziehenden Pilzes. Die Backware wird, wenn zwei Tage alt, weich und schmierig und zieht Fäden. Reklamationen ablehnen, da immer Schuld des Bäckers.

Teigausbeuten, Gebäckvolumen:

	5o2		812		1o5o	
	Teigausb.	Vol.	Teigausb.	Vol.	Teigausb.	Vol.
1o1	---	---	---	---	---	---
1o2	160	1150	160	1100	160	1050
1o3	164	---	---	---	160	---
1o4	160	1220	---	---	160	960
1o7	160	1320	160	1180	160	1100

Duisburg, d. 8.6.37.

Labor:



Berlin

N