

## Neuntes Kapitel.

Angaben über die erforderliche Betriebskraft,  
Geschwindigkeit und Leistung der Maschinen,  
Größe der Mühlengebäude, Mahlmethoden, Güte  
und Aufbewahrung des Mehles.

### § 81.

Gewicht des Getreides und der Mahlprodukte.

Mit Hinweis auf § 5 mögen hier noch die nachstehenden Zusammenstellungen Aufnahme finden. (Ingenieurs Taschenbuch, herausgegeben von der „Hütte“.)

Getreide	Gewicht von 1 cbm in kg	Ausbeute		Verlust
		Mehl	Kleie	
Weizen . . . .	707—809	80%	18,5%	1,5%
Roggen . . . .	685—788	75	23,5	1,5
Gerste . . . .	618—695	83	12	5

Zwischenprodukte			Endprodukte		
	Gewicht von 1 cbm in kg			Gewicht von 1 cbm in kg	
	lofe	fest		lofe	fest
Weizenschrot . . . .	470	550	Weizenmehl . . . .	410	800
grober Gries . . . .	350	450	feine Kleie . . . .	320	600
feiner Gries . . . .	550	650	grobe Kleie . . . .	150	400
feine Schalen . . . .	250	350	Roggenmehl . . . .	500	570
Roggenschrot . . . .	560	600	feine Kleie . . . .	375	440
Gries . . . .	500	550	grobe Kleie . . . .	290	350