

und nach ebenfalls am Boden des Gefäßes ab. Im Mehl konnten in der Weise 2 Prozent zugesetzter Mineralstoffe mit Sicherheit erkannt werden. Zu bemerken ist noch, daß bei sehr langsamem Eingießen der Säure die Flüssigkeit fast farblos bleibt, bei rascherem Eingießen braunschwarz wird. In letzterem Falle löst sich das Mehl vollständiger auf und die Flüssigkeit wird durchsichtiger, so daß die ungelösten Mineralstoffe besser erkannt werden können.

§ 93.

Aufbewahrung des Mehles.

Dieselbe erfolgt (Reuter, Oesterreichische Hochmüllerei):

a) In den größern Mühlen in den Magazinen oder Mehlkammern, wo man dasselbe höchstens 1,5 m hoch aufschüttet und öfter mit der Schaufel umwenden muß. Die erste Bedingung ist, daß solche Lokalitäten trocken und sehr luftig sind, zuweilen macht man sie auch mit Holzverschaltungen.

Es gehören in solche Räume viele Werkzeuge und Geräte, die so angebracht sein müssen, daß von denselben das Mehl, wenn es versendet werden soll, in Röhren hinabgelassen und in Säcken verpackt werden kann. Die Holzarbeit muß sorgfältig sein, damit keine Ritze und Spalten entstehen, welche dem Ungeziefer als Aufenthalt dienen oder Staub und Unreinlichkeiten einführen. Es gehören hierher Holzröhren mit Mehltrichtern, Scheidewände, Falousten und Ventilatoren, Aufzüge, Fallthüren, Fenster die mit Metallgeweben verschlossen sind.

b) In kleinern Mühlen hat man die Mehlkästen, welche ebenfalls sehr sorgfältig gearbeitet sein müssen aus gefugten Brettern; man macht sie auch mit Ueberlauf- und Ablaufrohr, mit gußeisernen Mundstücken und Schiebern, und bringt gewöhnlich eine Glastafel an, um von außen den Stand des eingelagerten Mehles sehen zu können.

In diesen Mehlmagazinen stellen sich Insekten ein, deren Abhaltung und Vertilgung viele Mühe und Anstrengung kostet (§ 6).

Für den Transport wird das Mehl in Fässer oder Säcke verpackt. Die Fässer werden aus hölzernen Dauben am besten mit Eisenband hergestellt, und hat in Amerika auch die Herstellung derselben aus Holzpapiermasse versucht. Die Säcke werden aus Hanf, Jute oder amerikanischen Baumwollenzengen verfertigt.

Das Verpacken in Fässer oder Säcke muß mit großer Vorsicht geschehen, damit das Mehl nicht Klumpen bildet und einen unangenehmen Geruch annimmt. Es wird empfohlen bei längerem Stehen den Inhalt der Säcke mit einer eisernen Sonde zu untersuchen und alle 10 bis 15 Tage zwei oder dreimal auf dem Fußboden zu rollen.

Zur Aufbewahrung und Reinhaltung des Mehles im Detailgeschäft hat man die Verpackung in zugeklebten Papierbeuteln von 1 bis 10 Pfund Inhalt empfohlen und auch schon mehrfach angewendet.